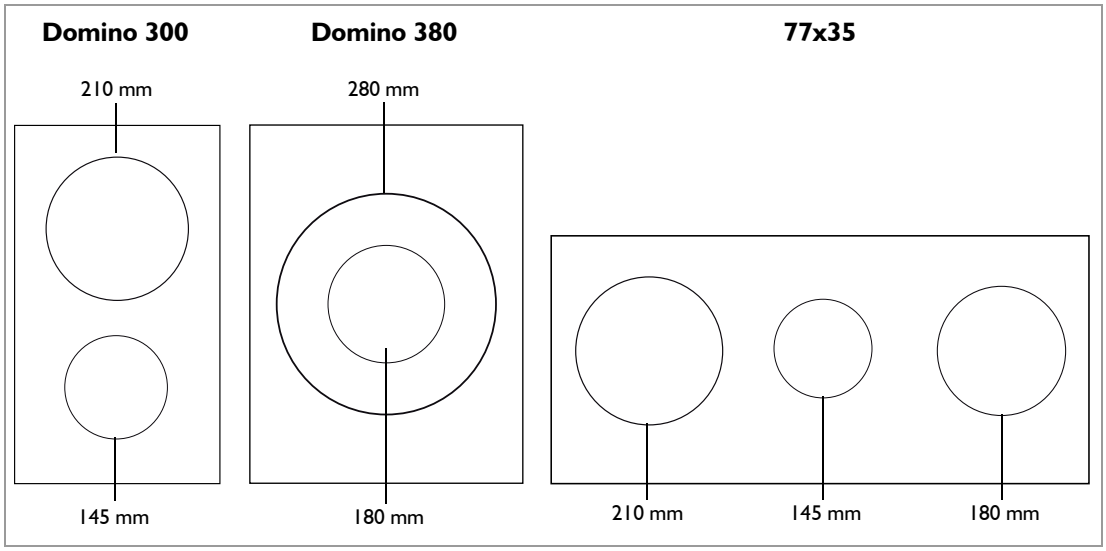
41902042D.fm Page 3 Wednesday, June 22, 2011 10:41 AM



DEUTSCH	Gebrauchsanweisung	Seite 4
ENGLISH	Instructions for use	Page 11
FRANÇAIS	Mode d'emploi	Page 18
NEDERLANDS	Gebruiksaanwijzing	Pagina 25
ITALIANO	Istruzioni per l'uso	Pagina 32

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheitshinweise und Informationen zur Verwendung und Wartung Ihres neuen Kochfeldes. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem gut zugänglichen Ort gut auf.

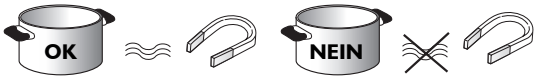
Hinweise und allgemeine Ratschläge

1. Dieses Kochfeld entspricht allen gesetzlichen Vorschriften über Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Träger von HERZSCHRITTMACHERN müssen sich jedoch von diesem Elektrohaushaltsgerät fernhalten. Es kann nicht garantiert werden, dass alle marktgängigen Geräte (Herzschrittmacher) mit den Vorschriften konform sind, auf deren Grundlage dieses Kochfeld getestet wurde. Daher können schädliche Interferenzen nicht hundertprozentig ausgeschlossen werden.
2. Entsorgung von Verpackungsmaterialien: Die einzelnen Verpackungsteile dürfen nicht weggeworfen, sondern müssen in Übereinstimmung mit den geltenden lokalen Bestimmungen recycelt werden.
3. Dieses Induktionskochfeld ist ausschließlich als Kochgerät für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung ist untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
4. Das Gerät darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
5. Die Kochzonen heizen sich während des Betriebs stark auf: Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
6. Die Bezeichnung **"H"** erscheint auf dem Bedienfeld, um auf die "Restwärme" der entsprechenden Kochzone hinzuweisen: Das bedeutet, dass die Temperatur der Kochzone über 60 °C beträgt. Berühren Sie die Kochzone nicht und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab, solange das "H" nicht erloschen ist.
7. Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn die Glaskeramik gebrochen oder gerissen ist. Rufen Sie den Kundendienst.
8. Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe müssen durch Fachpersonal vorgenommen werden.
9. Dieses Kochfeld verfügt über einen Überhitzungsschutz, um das Risiko von Beschädigungen der internen Schaltkreise des Gerätes durch eine überhöhte Temperatur zu vermeiden, die durch externe Wärmequellen verursacht wird (z. B. Einbauherd unter dem Kochfeld). Sobald die Temperatur der Schaltkreise die maximal zulässige Temperatur überschreitet, schaltet der Überhitzungsschutz das Kochfeld automatisch ab. Das Display zeigt eine Fehlermeldung an (vgl. Abschnitt "Störung - Was tun?"). Sobald die Temperatur wieder auf sichere Werte absinkt, kann das Kochfeld wieder normal verwendet werden.
10. Stellen Sie sicher, dass die Kochzonen und der Unterboden des Kochgeschirrs vor dem Gebrauch trocken sind.
11. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel), Deckel o. Ä. auf das Kochfeld, da diese heiß werden können.
12. Garvorgänge, bei denen heißes Öl oder Fett verwendet wird, sollten wegen potentieller Entzündungsgefahr ständig beaufsichtigt werden. Verwenden Sie niemals Wasser, um brennendes Öl zu löschen: Schalten Sie das Kochfeld aus und decken Sie den Topf sofort mit einem Deckel zu. Lassen Sie den Topf auf der Kochzone abkühlen. Entsorgen Sie das Öl vorschriftsgemäß.
13. Drücken Sie nach dem Kochen die Taste ⏻.

Vor Gebrauch

Wichtig: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn die Töpfe nicht den korrekten Abmessungen entsprechen.
Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift "INDUCTION SYSTEM" (siehe nebenstehende Abbildung).
Stellen Sie den Topf vor dem Einschalten des Kochfeldes auf die gewünschte Kochzone.

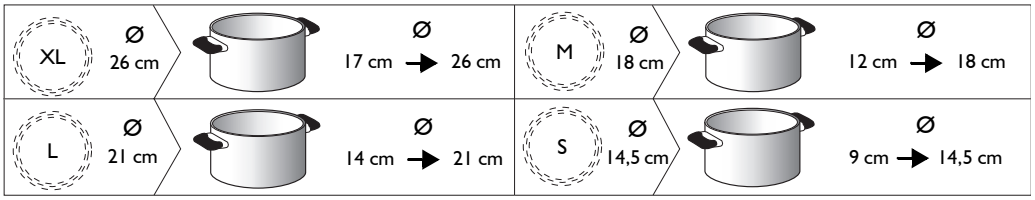
Bereits vorhandenes Kochgeschirr:



Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist: Nicht magnetische Töpfe sind ungeeignet.

1. Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Topfes nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
2. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe, vor allem, wenn es sich um Emaille- oder Aluminium-Töpfe handelt. Der Boden des Kochgeschirrs und die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes könnten beschädigt werden.
3. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

Empfohlene Durchmesser des Kochgeschirrs



(Bitte bewahren sie diese anweisungen gut auf)

INSTALLATION und ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Warnung! Das Kochfeld muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Montagevorschriften vertraut ist.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Richtlinien.

Elektrischer Anschluss

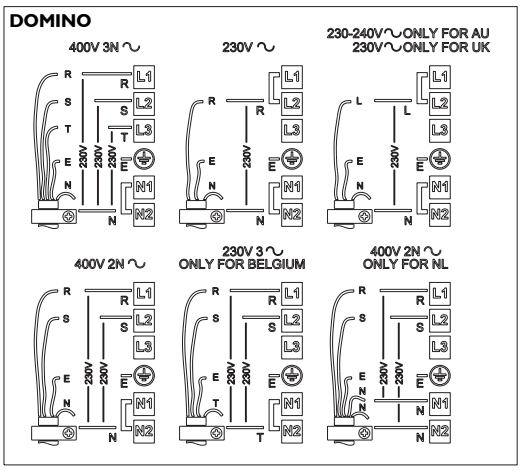
- Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät über das Netzkabel an die Stromversorgung angeschlossen wird.
- Vor allem muss der elektrische Anschluss gemäß den Richtlinien des örtlichen Stromanbieters vorgenommen werden.
- Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.
- Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein H05 RR--F-Kabel (siehe Anschlussplan "Netzspannung").

Anschluss an die Klemmenleiste

Verbinden Sie das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Symbol ⏚. Es muss länger als die anderen Kabel sein.

1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (**A**) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (**B**) der Klemmenleiste ein.
2. Entfernen Sie etwa 70 mm der Ummantelung des Netzkabels.
3. Entfernen Sie etwa 10 mm der Ummantelung der Leiter. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Leiter wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt an die Klemmenleiste an.
4. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
5. Schließen Sie den Deckel (**C**) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube auf der Klemmenleiste fest - Schritt (1).

Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

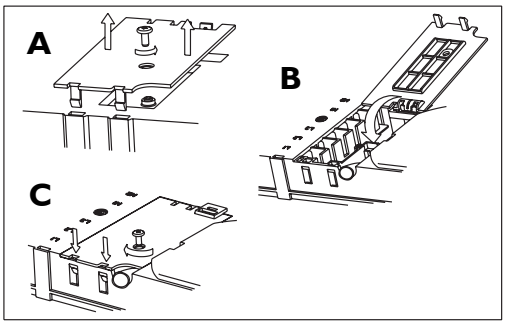


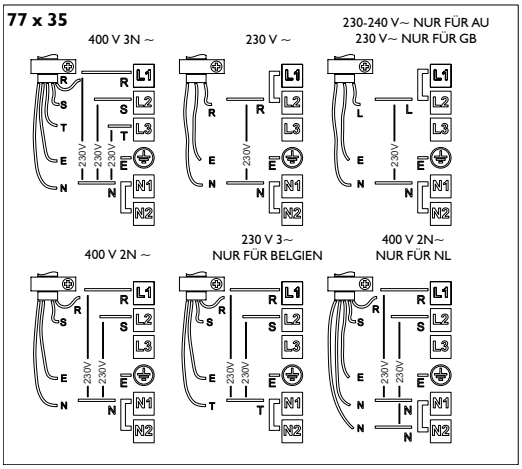
Warnung! Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

Netzspannung

Leiter	Anzahl x Größe
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm² (3 x 2,5 mm² Domino)
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm² (nur Australien) (3 x 2,5 mm² Domino)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
400V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²

Falls das Kochfeld schon mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie den Anweisungen auf dem Schildchen am Netzkabel entsprechend vor.
Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.



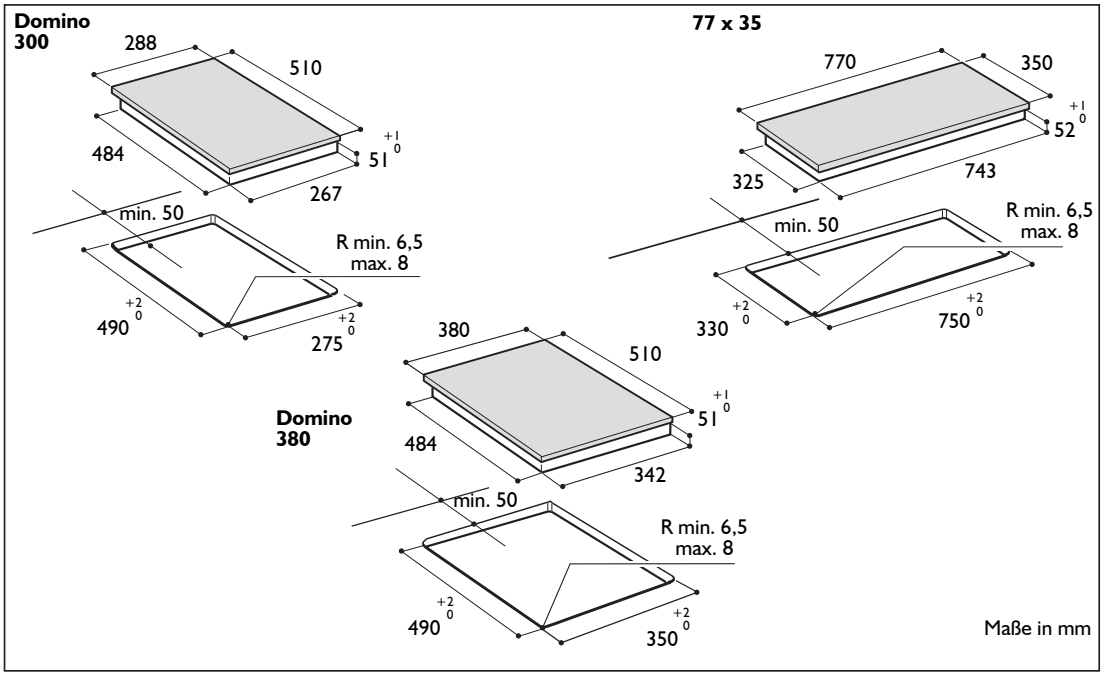


Installation und Befestigung

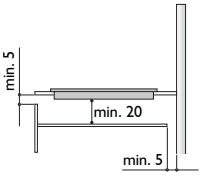
Warnung! Das beauftragte Installationspersonal haftet für Sachschäden infolge fehlerhaften Einbaus.

Um die einwandfreie Funktion des Gerätes zu gewährleisten, muss die Installation auf einer völlig ebenen Oberfläche durchgeführt werden.

Für die Abmessungen des Ausschnitts beachten Sie bitte das nachstehende Schema.



Um die einwandfreie Funktion des Gerätes zu gewährleisten, muss die Installation auf einer völlig ebenen Oberfläche durchgeführt werden.
Die Arbeitsplatte muss eine Stärke von 20-50 mm haben.
Führen Sie sämtliche erforderlichen Sägearbeiten am Unterbaumöbel und an der Arbeitsplatte aus. Säubern Sie den Ausschnitt von eventuellem Staub, da dieser Funktionsstörungen des Gerätes verursachen kann.
Der Abstand zwischen der Unterseite des Induktionskochfeldes und Unterschrank oder Trennwand muss den auf der nebenstehenden Abbildung angegebenen Maßen entsprechen. Wird ein Hochschrank neben dem Kochfeld installiert, so ist ein Abstand von mindestens 100 mm zum Rand des Kochfelds einzuhalten.



Montage profit

1. Sind die Klammern (**A**) noch nicht montiert, so bringen Sie diese an den dafür vorgesehenen Stellen am Rahmen des Kochfeldes (Abb. 3) an.
2. Messen Sie die Mitte der senkrechten Seiten des Ausschnitts (Abb. 1).
3. Die Oberseite der Winkel (**C**) muss mit der Oberseite der Arbeitsplatte (Abb. 2) bündig sein.
4. Befestigen Sie die Winkel mit den vier mitgelieferten Schrauben (**B**) in den vorgesehenen Löchern.
5. Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt ein. Die Klammern (**A**) müssen an den entsprechenden Gegenstücken der Winkel (Abb. 4) einrasten.

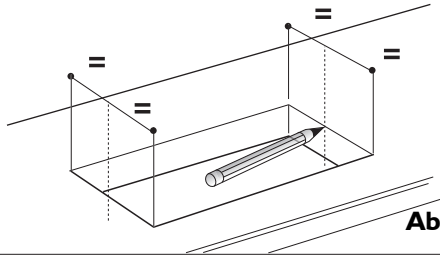


Abb. 1

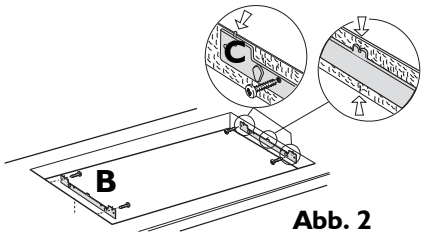
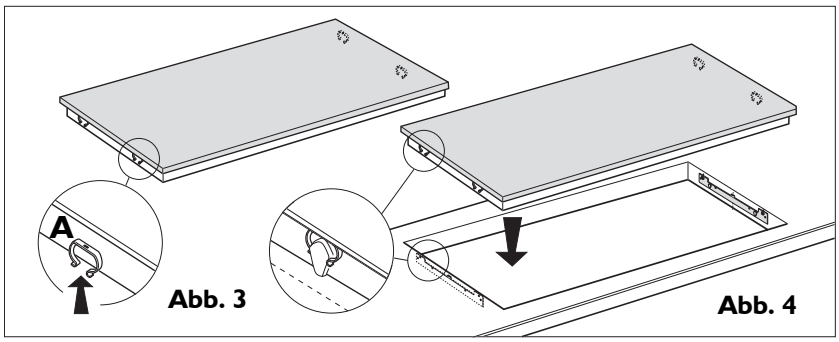
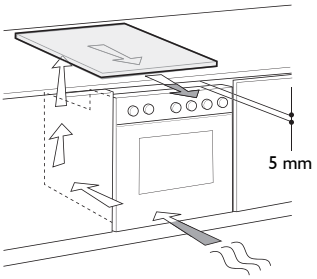


Abb. 2



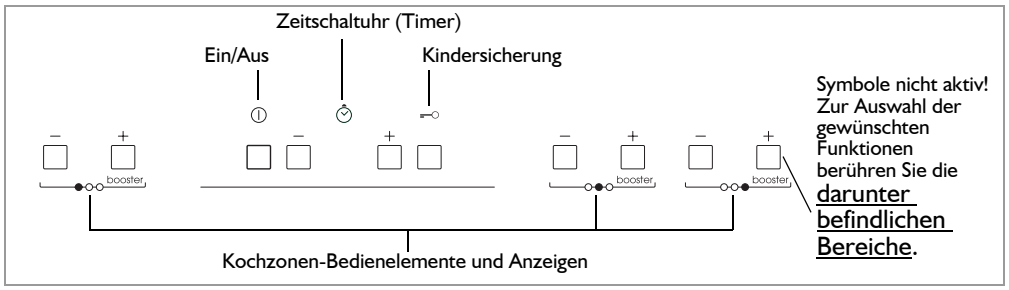
Montage eines Einbauherdes unter dem Kochfeld:



- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen (aus unserer Produktion) eingebaut werden, so vergewissern Sie sich, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt. Halten Sie die auf der nebenstehenden Abbildung angegebenen Abstände ein.
- Zwischen Kochfeld und Ofen dürfen sich keine Querschienen, Platten, Winkel usw. befinden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienungsleiste



Die in der vorliegenden Anleitung abgebildeten grafischen Symbole des Bedienfelds können von denen auf Ihrer Kochmulde abweichen. Die Funktionen der Tasten sind für alle Kochmulden aller Modelle identisch.

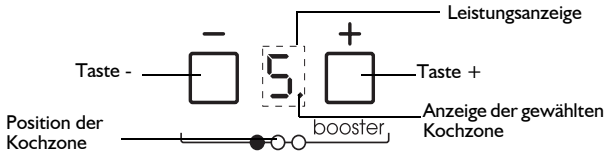
Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Einschalten des Kochfeldes halten Sie die Taste ⏻ etwa zwei Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeigen der Kochzonen aufleuchten. Zum Ausschalten drücken Sie die Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, bleibt die Restwärmeanzeige "H" leuchten, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von ca. 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Nach dem Einschalten des Kochfeldes und nachdem der Topf auf die gewünschte Kochzone gestellt wurde, muss die Leistungsstufe mit der Taste + gewählt werden. Beim Einschalten wird die Stufe 5 angezeigt.
Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die mit den Tasten +/- von "1" (niedrigste Stufe) bis "9" (höchste Stufe)" eingestellt werden können. Einige Kochzonen haben eine Boosterfunktion zum Schnellkochen, die mit dem Buchstaben "P" angezeigt wird".

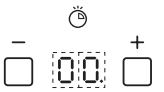
Abschalten der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone, die abgeschaltet werden soll, durch Drücken der Taste "+" oder "-" an (der untere rechte Punkt der Leistungsstufe wird angezeigt).
Drücken Sie die Taste "-", bis die Stufe "0" erscheint.
Die Kochzone kann auch durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "+" und "-" abgeschaltet werden. Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmeanzeige "H" erscheint.

Kindersicherung

Die Funktion Kindersicherung sperrt die Bedienung des Kochfelds vollkommen, um zu verhindern, dass Kinder es versehentlich einschalten. Zum Aktivieren der Kindersicherung schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige unter dem Schlüsselsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Abschalten der Kindersicherung wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.
Wasser zum Reinigen, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Auslösen oder Aufheben der Kindersicherung führen.

Zeitschaltuhr (Timer)



Mit dem Timer kann jeweils eine einzige Kochzone auf einen Kochbetrieb vom maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden. Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint unten rechts neben der Leistungsstufenanzeige). Wählen Sie dann die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" der Timer-Funktion (siehe obige Abbildung). Einige Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone blinkt. Nach Ablaufen der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Taste "-", bis "0:0" angezeigt wird, oder gleichzeitig die Tasten "+" und "-" des Timers.

Wichtig! Mit dem Timer kann jeweils nur eine Kochzone programmiert werden.

Schnellkochfunktion (Booster)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser). Drücken Sie zum Aktivieren der Funktion die Taste "+", bis "P" angezeigt wird, oder nach dem Einschalten des Kochfeldes direkt die Taste "-" der gewünschten Kochzone. Auch dann wird "P" angezeigt. Nach 10 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker lässt sich nur bei abgeschaltetem Gerät verwenden und auf eine Höchstzeit von 99 min. einstellen. Drücken Sie die Taste "+" unter dem Display der Zeitschaltuhr: Am Display erscheinen die einzustellenden Minuten.
Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten + und - ein. Nach einigen Sekunden fängt der Timer an rückwärts zu zählen. Nach Ablaufen der Zeit ertönt ein Signalton.

Wichtig! Die Funktion Kurzzeitwecker lässt sich nur bei ausgeschalteter Kochmulde verwenden. Wird das Gerät eingeschaltet, so schaltet sich der Kurzzeitwecker automatisch ab.

Bedienfeldanzeigen

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige weist auf noch heiße Kochzonen hin.
Wird H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige leuchtet, kann auf der Kochzone eine Speise warm gehalten oder Butter geschmolzen werden. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr

Das Kochfeld ist mit einem System zur automatischen Kochgeschirrerfassung für alle Kochzonen ausgestattet. Wird kein Kochgeschirr erfasst, blinkt die Leistungsstufenanzeige der Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr korrekt positioniert ist und die in Abschnitt "Vor Gebrauch" angeführten Eigenschaften aufweist.

WARTUNG

Pflege und Wartung

Es wird empfohlen, das Kochfeld nach jedem Gebrauch zu reinigen, um zu vermeiden, dass die Glaskeramikoberfläche beschädigt wird und sich schwer zu entfernende Speisereste ablagern. Vor dem Reinigen müssen die Kochzonen ausgeschaltet und die Restwärmeanzeige ("H") erloschen sein.

- **Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger!**
- **Kontrollieren Sie die Kochmulde an den Kühlöffnungen unter dem Gerät regelmäßig auf Staubablagerungen. Staub verhindert die Luftzirkulation in der Kochmulde, was zu Überhitzung der Elektronik und Nachlassen der Kochleistung führen kann.**

Tipps zum Reinigen:

1. Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder eiserne Topfreiniger.
2. Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen, sondern entfernen Sie diese sofort. Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort mit einem Schaber für Glas entfernt werden. Solche Schaber sind sehr scharf: Vorsicht beim Gebrauch!
3. Entfernen Sie alle Rückstände mit dem Schaber oder spezifischen Produkten.
4. Salz, Zucker und Sand verkratzen die

Störung - Was tun?

- Bevor Sie den Kundendienst rufen:
- Lesen Sie die Anweisungen in Abschnitt "Bedienungsanleitung" und befolgen Sie diese.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an und prüfen Sie, ob Strom fließt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes nach dem Reinigen gut ab.
- Wenn nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt werden, gehen Sie der nachfolgenden Tabelle entsprechend vor.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Die Kochmulde schaltet ab. Nach 30 Sekunden ertönt alle 4 Sekunden ein Signalton.	Dauerdruck auf dem Bedienfeld	Wasser oder Küchenutensilien auf dem Bedienfeld	Räumen und trocknen Sie das Bedienfeld ab.
C81, C82	Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die intere Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat, bevor Sie es benutzen.
F42 oder F43	Es liegt nicht die korrekte Netzspannung an.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

Warnung! Wenn sich die Gklaskochmulde nach Gebrauch nicht abschalten läßt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Versuchen Sie, den Fehler selbst zu beheben (siehe "Störung - Was tun?").
- Schalten sie das Gerät ab, warten Sie 30 Sekunden und schalten Sie es wieder ein. Prüfen Sie, ob die Störung beseitigt ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Machen Sie dabei folgende Angaben:

- Kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild), die Sie unter dem Kochfeld oder im Garantieheft finden,
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst eines Vertragshändlers, wie in den Garantiebestimmungen festgelegt ist.

Warnung! Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualitätseigenschaften des Geräts gefährden.

Typenschild

TIPPS FÜR DEN NUTZER

Energiespartipps

Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, berücksichtigen Sie folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie den Topf stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wieder verwertbar und trägt das Recycling-Symbol.

Elektrogeräte

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE) gekennzeichnet. Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Beachten Sie daher bei der Entsorgung die örtlichen Verordnungen zur Abfallbeseitigung. Für genauere Information für das Behandeln, Entsorgen und Recycling dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Verwaltungsstelle oder Ihre Müllabfuhr.

Konformitätserklärung CE

- Diese Kochmulde ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht der EG-Richtlinie 1935/2004.
- Die Geräte sind ausschließlich zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist bestimmungsfremd und somit gefährlich.
- Diese Geräte werden in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien entworfen, hergestellt und verkauft:
  - Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/CE (die 73/23/CEE und nachfolgende Änderungen ersetzt),
  - Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108 "Elektromagnetische Verträglichkeit",
  - Vorschriften der EU-Richtlinie 93/68/EWG.

WICHTIG

Kleben Sie hier einen der Aufkleber mit den Produktdaten ein, die sich in zweifacher Ausfertigung im Garantieheft befinden.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This manual contains important information regarding safety, the use and maintenance of your new hob. Read the manual and keep it in an easily accessible place for future consultation.

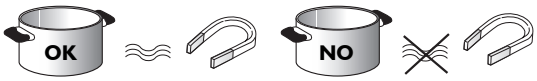
Precautions and Advice

1. This cooktop complies with all applicable safety and electromagnetic compatibility legislation. However, individuals fitted with a heart pacemaker should maintain a safe distance from the appliance. This is because it is not possible to guarantee that all pacemakers on the market comply with the standards in compliance with which this appliance was tested so it is not possible to provide an absolute guarantee of the absence of potentially harmful interference.
2. Disposal of packaging materials: dispose of the various packing materials responsibly, in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.
3. This induction hob is designed solely for use as a domestic appliance. No other type of use is permitted. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use.
4. The appliance is not intended for use by people (children included) with physical, sensory or mental impairment or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
5. The cooking zones become extremely hot during use: keep children away from the appliance to avoid the risk of scalding or burns.
6. The **letter "H"** will appear on the control panel display to indicate "residual heat" in the corresponding cooking zone: the temperature of the cooking zone is above 60 °C: do not touch the cooking zone or place any object on it while the letter "H" remains lit.
7. If the surface of the hob should become damaged (cracked or broken glass), do not use the appliance and call the After-sales Service immediately.
8. Any repairs or work on the appliance must be carried out by a qualified technician.
9. This hob is equipped with a thermoprotector to prevent the risk of its internal circuits being damaged by high temperatures from external heat sources (e.g. an undercounter oven). If the temperature of the electronic circuits exceeds the safety threshold, the thermoprotector activates, automatically switching off the hob. The display shows an error message (see. section "Troubleshooting Guide"). When the temperature returns to within normal levels the hob is able to be switched on again.
10. Make sure the cooking zones and the bottoms of pots are dry before use.
11. Do not place metal objects such as kitchen utensils (knives, forks, spoons, …), lids or other similar items on the cooking zones as they can become very hot.
12. Be extremely vigilant when cooking food with boiling oil or fat since these can catch fire. In the event of oil catching fire, never attempt to put it out with water: switch the hob off and cover the pot immediately with a lid; leave the pot on the cooking zone to cool down. Dispose of the oil in compliance with current regulations.
13. When you finish cooking, press button ⏻.

Before use

Important: The induction cooking zones will not switch on if pots and pans are not of the correct dimensions.
Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (See figure opposite).
Before switching the hob on, position the pot on the desired cooking zone.

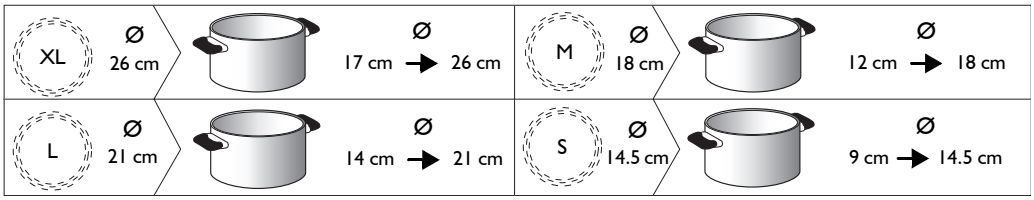
Existing pots and pans:



Use a magnet to check whether pots or pans are suitable for use on the induction hob: pots are unsuitable if they cannot be magnetically detected.

1. Ensure pots have a smooth bottom, otherwise they may scratch the hob's glass ceramic surface. Check dishes.
2. Do not use empty pots on the hob, especially enamelled or aluminium ones. This could result in damage to both the glass ceramic surface and the bottom of the pots.
3. Never place hot pots or pans on the hob's control panel. This could result in damage.

Recommended diameters of pot bottoms



(Save these instructions)

INSTALLATION and ELECTRICAL CONNECTION

Warning! Installation must be carried out by a qualified electrician who is fully aware of current safety and installation regulations. The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.

Electrical connections

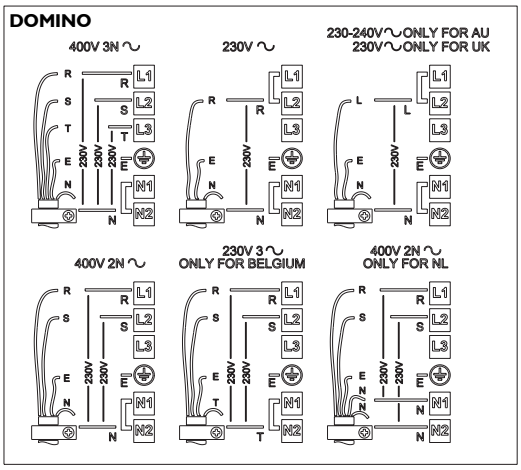
- Hob electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
- Electrical connection must be carried out in compliance with the regulations of the local electric utility company.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate on the underside of the appliance corresponds to the domestic power supply voltage.
- Regulations require that the appliance is earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.
- For electrical connection, use an H05 RR-F type cable as specified in the table "Power supply voltage".

Connecting to the terminal board

Connect the yellow/green earth wire to the terminal with the symbol ⏚. This wire must be longer than the other wires.

1. Remove the terminal block cover (**A**), undoing the screw and inserting the cover in the terminal block hinge (**B**).
2. Strip approx. 70 mm of sheath from the power supply cable.
3. Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal board as indicated in the diagram next to the terminal board itself.
4. Secure the power cable with the cable clamp.
5. Close the cover (**C**) and screw it on the terminal block with the removed screw - point (1).

Each time the cooktop is connected to the mains it carries out an automatic check which lasts several seconds.

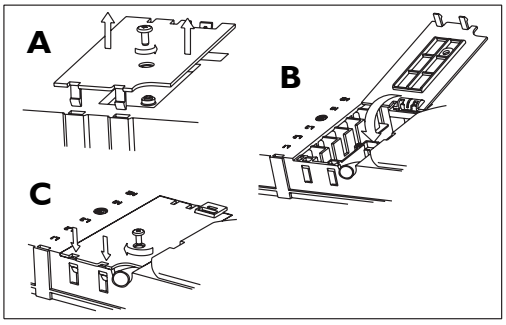


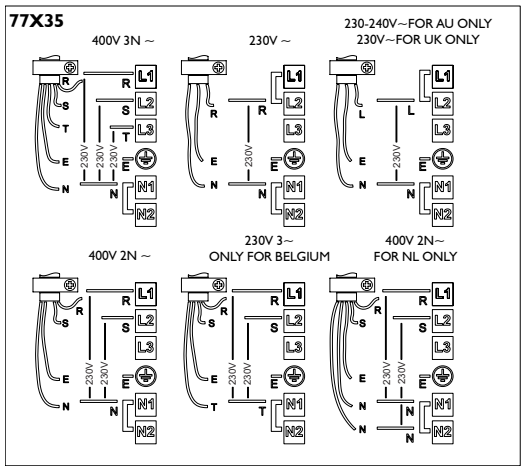
Warning! The power supply cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base of the hob itself. Do not use extension leads.

Power supply voltage

Wires	Amount x size
230V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (3X2.5 mm² Domino)
230-240V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (Australia only) (3X2.5 mm² Domino)
230V 3 ~ + ⏚	4 X 1.5 mm²
400V 3N ~ + ⏚	5 X 1.5 mm²
400V 2N ~ + ⏚	4 x 1.5 mm²

If the hob already has a power cable, follow the instructions given on the label attached to the cable.
Connect the appliance to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.

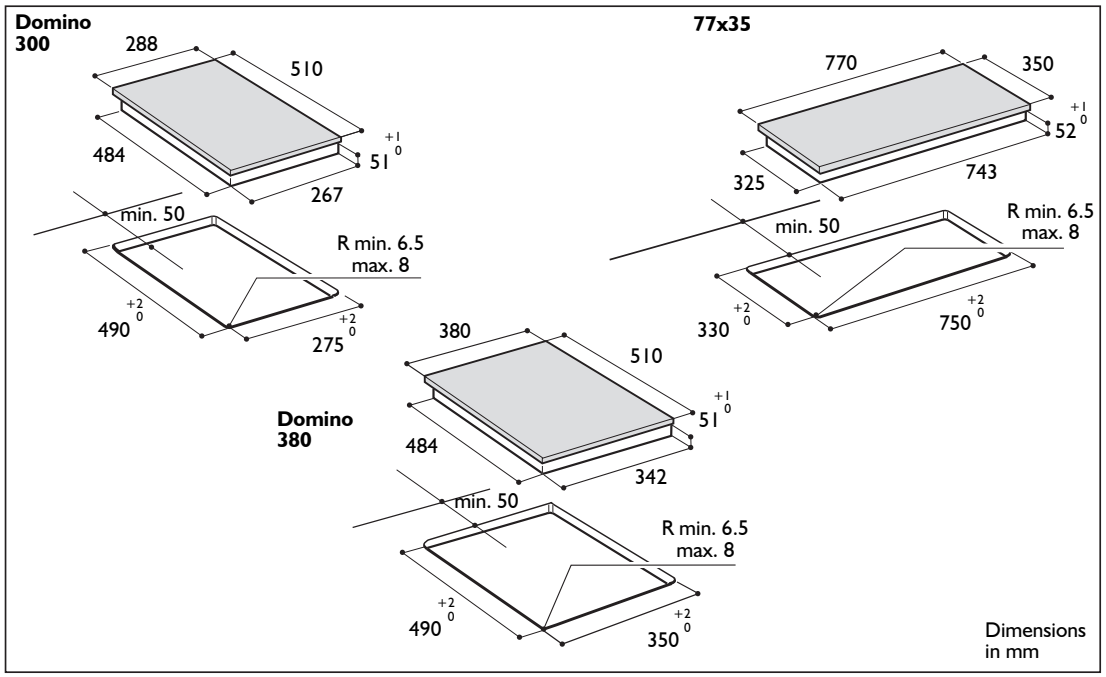




Installation and fixing

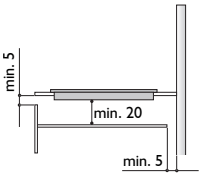
Warning! The installer is responsible for any damage or injury resulting from incorrect installation.
To guarantee correct operation, the appliance must be installed on a perfectly flat surface.

For cut-out dimensions, see the figure below.



To guarantee correct operation, the appliance must be installed on a perfectly flat surface.
The worktop must be 20-50 mm thick.
If necessary, cut the kitchen unit and worktop to fit before installing the hob. Clean the cutout of any remaining dust that could compromise appliance operation.

For the distance between the underside of the induction hob and the kitchen unit (or separating panel), observe the dimensions given in the figure at the side. If a column unit is installed adjacent to the hob, leave a distance of at least 100 mm from the edge of the hob.



Assembly profit

1. Position the clips (**A**) in the spaces provided on the hob trim (fig. 3) if not already positioned.
2. Measure the centre point of the vertical sides of the cut-out (fig. 1)
3. Fit the brackets (**C**) in the centre of the vertical sides, aligning the upper edge of the brackets so that they are flush with the worktop surface (fig. 2).
4. Fix the brackets with the 4 screws supplied (**B**) using the holes provided.
5. Insert the hob in the cutout, making sure the clips (**A**) are secured in the spaces provided (fig. 4).

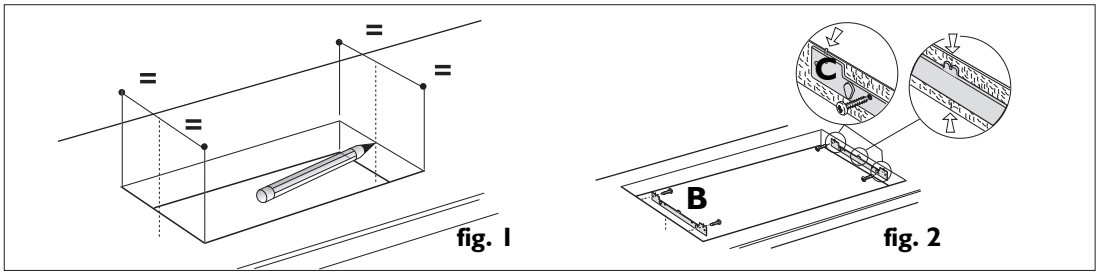


fig. 1 **fig. 2**

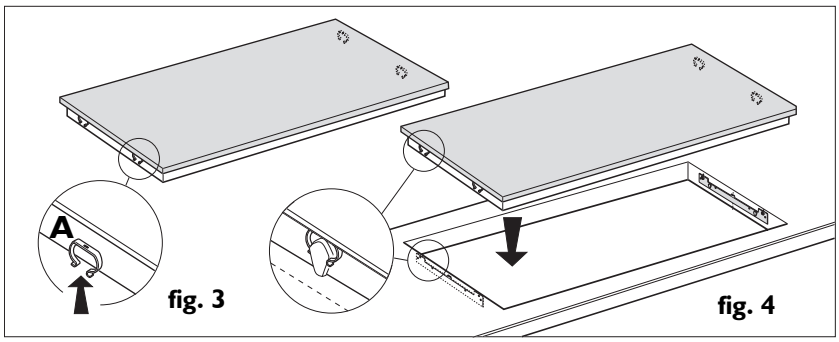
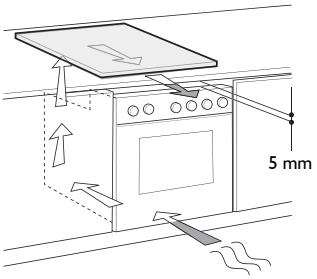


fig. 3 fig. 4

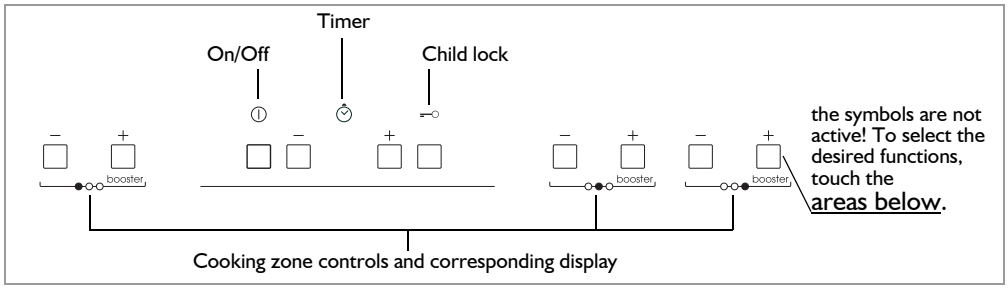
Undercounter oven installation:

- If an oven (which must be of our manufacture) is to be installed under the hob, ensure it is equipped with a cooling system and observe the distances given in the figure to the side.
- There must be nothing between the cooktop and the oven (cross rails, panels, brackets, etc.).



OPERATING INSTRUCTIONS

Control panel



Control panel graphics shown in these instructions might not match exactly the graphics of your hob. Button's functions are the same for all hob models.

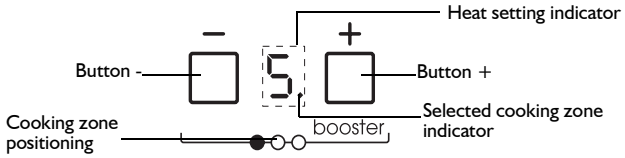
Switching the hob ON/OFF

To switch the hob on, press the ⏻ button for approx. 2 seconds until the cooking zone displays light up. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are switched off.

If the hob has been in use, the residual heat indicator "H" remains lit until the cooking zones have cooled down.

The hob automatically switches off if no function is selected within 10 seconds of switching on.

Switching on and adjusting cooking zones



After switching on the hob and positioning the pot on the chosen cooking zone, adjust the heat setting using the button +. When switched on, the display shows level 5. Each cooking zone has different heat settings that can be adjusted using the buttons +/-, which go from "1": min. heat setting to "9": max. heat setting. Some cooking zones have a fast boil function (Booster), shown on the display with the letter "P".

Switching off cooking zones

Select the cooking zone to be switched off by pressing the "+" or "-" key (a dot lights up at the bottom right hand side of the heat setting indicator).
Press the key "-" to set the level to "0".
The cooking zone can also be switched off by pressing keys "+" and "-" at the same time. The cooking zone switches off and the residual heat indicator "H" lights up

Child lock

This function locks the hob controls to prevent accidental switching on by children. To activate the child lock function, switch on the hob then press and hold the button for three seconds: an acoustic signal and a luminous indicator under the key symbol signal activation. The control panel is locked with the exception of the OFF function. To unlock the controls, repeat the child lock activation procedure. The illuminated dot switches off and the hob is active again.

The presence of cleaning water, liquid spilled from pots or any objects resting on the button below the symbol can accidentally activate or deactivate the child lock function.

Timer

The timer can be used to set a max. cooking time of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for one cooking zone only. Select the cooking zone to be used with the timer (an illuminated dot appears to the bottom right hand side of the heat setting indicator on the display), then set the desired cooking time using the buttons "+" and -"-" of the timer function (see figure above). A few seconds after the button is pressed, the timer begins the countdown (the luminous dot of the selected cooking zone starts flashing). Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.
To deactivate the timer, press the button "-" until the display shows "0:0" or press the buttons "+" and "-" of the timer at the same time.

Important! The timer function can only be used with one cooking zone at a time.

Fast boil function (Booster)

This function, only present on some cooking zones, makes it possible to exploit the hob's maximum power (for example to bring water to the boil very quickly). To select this function, press the button "+" until "P" appears on the display or, after switching the hob on, press the "-" button for the selected cooking zone. In this case too, "P" appears on the display. After 10 minutes' use of the booster function, the appliance automatically sets the zone to level 9.

Minute minder

The minute minder can only be used when the hob is not in use and allows a maximum setting of 99 min.
Press the button "+" below the timer indicators: the display shows the minutes for setting.
Select the time desired using the buttons + and -.
After a few seconds the minute minder starts to count down. Once the set time has elapsed an acoustic signal sounds.

Important! The minute minder function can only be used when the hob is switched off; if it is then switched on, the minute minder countdown is automatically cancelled.

Control panel indicators.

Residual heat indicator.

The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot.
If the display shows H, the cooking zone is still hot.
If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.
When the cooking zone cools down, the display switches off.

Incorrect or missing pot indicator.

The hob features an automatic pot detection system for all cooking zones. If no pot is detected, the display with the cooking zone power level indicator flashes. Make sure the pot is correctly positioned and that it has the characteristics given in the section "Before use".

MAINTENANCE

Care and maintenance

Clean the hob after each use in order to avoid damaging the surface and to prevent the formation of baked-on deposits which are difficult to remove. Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

- **Never clean the hob with a steam cleaner!**
- **Periodically check for dust under the appliance, near the cooling air inlet or the outlet openings. This could hinder the ventilation and cooling of the electronic module and decrease the effectiveness of the hob.**

To clean the hob, proceed as follows:

1. use a soft clean cloth, absorbent kitchen wipes or a proprietary cleaner for glass ceramic hobs. Do not use abrasive sponges and/or metal scouring pads.
2. Food spills should be cleaned off before they bake onto the glass ceramic surface. Sugar and foods with a high sugar content damage the glass ceramic surface and must be immediately removed using a scraper for glass. Glass scrapers must be handled with care.
3. Remove any stubborn food residues with a scraper or proprietary detergents.
4. Salt, sugar and sand can scratch the glass ceramic hob: clean up any such spills on the hob immediately.

Troubleshooting Guide

- Before contacting After-sales Service:
- read and follow the instructions given in the section "Operating instructions".
- Connect the hob to the electricity supply and check that the supply has not been shut off.
- Clean the hob and dry it thoroughly.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
The hob switches off and after 30 seconds emits an acoustic signal every 4 seconds	Continuous pressure on control panel area	Water or utensils on control panel	Clean the control panel
C81, C82	The control panel switches off because of excessively high temperatures	The internal temperature of electronic parts is too high	Wait for the hob to cool down before using it again
F42 or F43	The connection voltage is wrong	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Call the After-Sales Service and specify the error code		

Warning! If you are unable to turn the glass-ceramic hob off after using it, disconnect it immediately from the power supply.

After-sales Service

Before contacting After-sales Service:

- Try to solve the problem (see "Troubleshooting Guide").
- Switch the appliance off, wait 30 seconds then switch it on again. to see if the fault persists.

If after the above checks the fault persists, contact the nearest After-sales Service.

Always provide:

- a brief description of the fault;
- the exact type and model;
- the service number (number after the word Service on the rating plate) is located on the underside of the cooktop or on the warranty booklet;
- your complete address and phone number.

If any repairs are required, please contact an authorized After-sales Service as indicated in the warranty.

Warning! Failure to comply with these instructions may compromise the safety and quality of the product.

Appliance data plate

USER ADVICE

Energy saving tips

For optimum results, observe the following advice:

- Use pots and pans whose bottom diameter is equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- If possible, keep pot lids on when cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with little water in order to cut down cooking time.
- Use a pressure cooker to to save even more energy and time.
- Make sure you place the pot or pan in the centre of the cooking zone outlined on the hob.

Safeguarding the environment.

Packaging

The packaging material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol ♺

Electrical Appliances.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is scrapped suitably, you can help prevent potentially damaging consequences for the environment and health.

- The symbol on the appliance, or on documentation enclosed with the appliance, indicates that this product must not be treated as household waste, but must be delivered to the nearest collection centre for the recycling of electrical and electronic appliances. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For further information on the treatment, recovery and recycling of this appliance, contact your competent local authority, the collection service for household waste.

Declaration of Conformity CE

- This hob is suitable for contact with foodstuffs and complies with EEC (CE) regulation n. 1935/2004.
- The appliances are designed solely for use as cooking appliances. Any other use (e.g. for room heating) is considered as improper use and potentially dangerous.
- The appliances are designed, built and sold in compliance with:
  - safety objectives of the “Low Voltage” Directive 2006/95/EC (which replaces 73/23/EEC and subsequent amendments);
  - Protection requirements of EMC Directive 2004/108/EC “Electromagnetic compatibility”;
  - the requirements of Directive 93/68/EEC.

IMPORTANT

Attach here one of the two appliance
data plate stickers found in the warranty booklet

41902042F.fm Page 18 Wednesday, June 22, 2011 10:30 AM

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

Ce manuel contient des indications importantes au sujet de la sécurité, de l'emploi et de l'entretien de votre nouvelle table de cuisson. Lire ce manuel et le conserver dans un lieu facilement accessible pour toute consultation future.

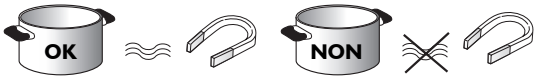
Précautions et conseils

1. Cette table de cuisson est conforme à toutes les lois en matière de sécurité et compatibilité électromagnétique. Malgré tout, les porteurs de PACE-MAKER doivent rester à l'écart de cet appareil électroménager. Il est impossible de garantir que tous les appareils (pace-maker) présents sur le marché sont conformes aux normes selon lesquelles la table de cuisson a été testée ce qui empêche d'assurer l'absence totale d'interférences dangereuses.
2. Élimination de l'emballage : les différents éléments de l'emballage doivent être recyclés conformément aux règlements locaux en vigueur ; ne pas les jeter avec les ordures ménagères.
3. Cette table de cuisson à induction a été conçue uniquement comme appareil ménager. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre.
4. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) à capacités réduites ou portant un pace maker, ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.
5. Les foyers atteignent des températures élevées durant l'emploi : Éloignez les enfants de l'appareil pour éviter les risques de brûlures.
6. L'**indication "H"** apparaîtra sur le bandeau de commande pour indiquer "chaleur résiduelle" dans la zone de cuisson correspondante: la température des foyers est supérieure à 60° C il est recommandé de ne pas la toucher ni d'y déposer d'objets jusqu'à l'extinction de la lettre "H".
7. Si la surface de la table s'abîme (fissures ou rupture du verre), il est impératif de stopper l'utilisation de la plaque, de couper l'alimentation électrique du secteur et de contacter immédiatement le service après vente.
8. Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée exclusivement par un technicien qualifié.
9. Cette table de cuisson est équipée de protection thermique pour éviter que les circuits internes de la table ne soient endommagés par une température élevée provoquée par des sources de chaleur extérieures à la table (par exemple un four sous le plan). Si la température des circuits électroniques dépasse le niveau de sécurité, la protection thermique s'active et éteint automatiquement la table de cuisson. L 'afficheur visualise un message d'erreur (voir. section "Diagnostic des pannes"). Dès que la température retourne dans les valeurs de sécurité, la table pourra être utilisée normalement.
10. Avant l'emploi, vérifier que les foyers de cuisson et le fond des casseroles sont secs.
11. Ne déposer aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillers, …), couvercles ou autres sur les foyers car ils pourraient chauffer.
12. Nous recommandons de surveiller constamment la préparation des aliments pour lesquels on utilise des huiles ou matières grasses bouillantes car ils pourraient prendre feu. Au cas où l'huile prendrait feu, n'utiliser jamais d'eau pour l'éteindre : éteindre la table de cuisson et couvrir immédiatement la casserole avec un couvercle ; laisser la casserole refroidir sur le foyer. Eliminer l'huile selon les normes en vigueur.
13. Dès que la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ⏻.

Avant utilisation

Remarque importante : Si les casseroles ne sont pas des dimensions correctes, les foyers ne s'allument pas.
Utiliser exclusivement des casseroles qui portent le symbole "INDUCTION SYSTEM" (Figure ci-contre)
Avant d'allumer la table de cuisson, positionner la casserole sur le foyer désiré.

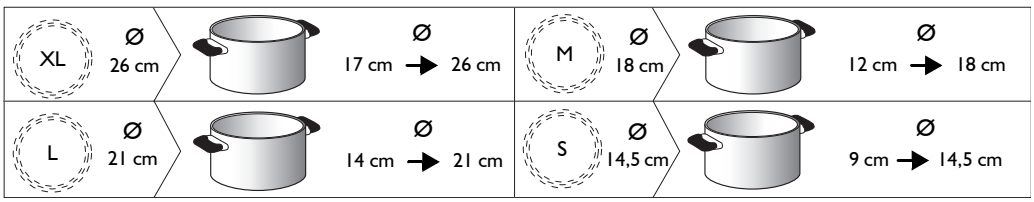
Récipients pré-existants :



Pour vérifier si le récipient est approprié à la table de cuisson à induction, utiliser un aimant : les casseroles ne sont pas appropriées si l'aimant ne colle pas dessus.

1. Vérifier que le fond des casseroles n'est pas rêche afin de ne pas érafler la surface de la table de cuisson. Contrôler la vaisselle.
2. Éviter la cuisson avec des casseroles vides surtout s'il s'agit de plats émaillés ou en aluminium. Le fond des casseroles et la surface du plan vitrocéramique pourraient s'endommager.
3. Ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson. Elles pourraient l'endommager.

Diamètres fond casserole conseillés



(Conserver les présentes instructions)

41902042F.fm Page 19 Wednesday, June 22, 2011 10:30 AM

INSTALLATION et BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avertissement ! L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des normes fournies dans ce chapitre.

Branchement électrique

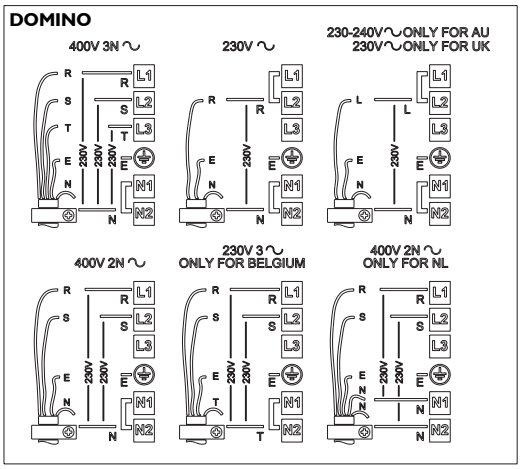
- Le branchement électrique de la table doit être effectué avant de connecter l'appareil au secteur.
- Le branchement électrique doit être réalisé conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
- S'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.
- Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F, comme indiqué dans le tableau "Tension d'alimentation".

Connexions au bornier

Relier le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole ⏚. Le fil susmentionné doit être plus long que les autres.

1. Enlever le couvercle du bornier (**A**) en dévissant la vis et insérer le couvercle dans la charnière (**B**) du bornier.
2. Dénuder environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation électrique.
3. Dénuder la gaine des fils d'environ 10 mm. Introduire ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connecter les fils sur les borniers et les shunts en fonction du type d'alimentation électrique, en suivant les indications données sur le schéma.
4. Fixer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Fermer le couvercle (**C**) et le visser sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).

i La table effectue un contrôle automatique de quelques secondes à chaque branchement au secteur.

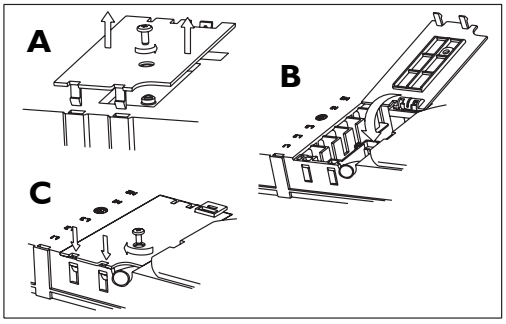


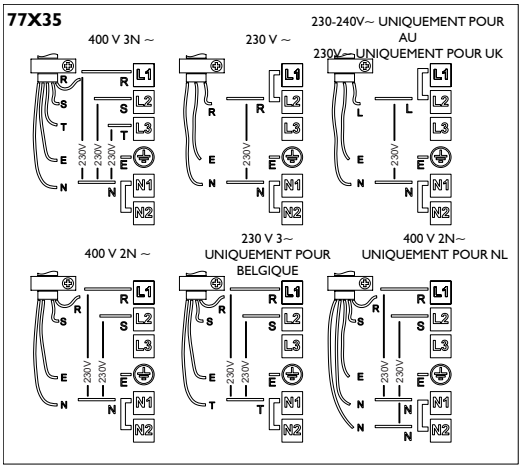
Avertissement ! Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à éviter tout risque de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base de la table. N'utilisez pas de rallonges.

Tension d'alimentation

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (3X2,5 mm² Domino)
230-240V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (solo Australia) (3X2,5 mm² Domino)
230 V 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²
400 V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm²
400 V 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²

i Si la table est déjà équipée de cordon d'alimentation, suivre les instructions de la plaquette présente sur le cordon d'alimentation.
Effectuer le branchement au secteur au moyen d'un sectionneur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.

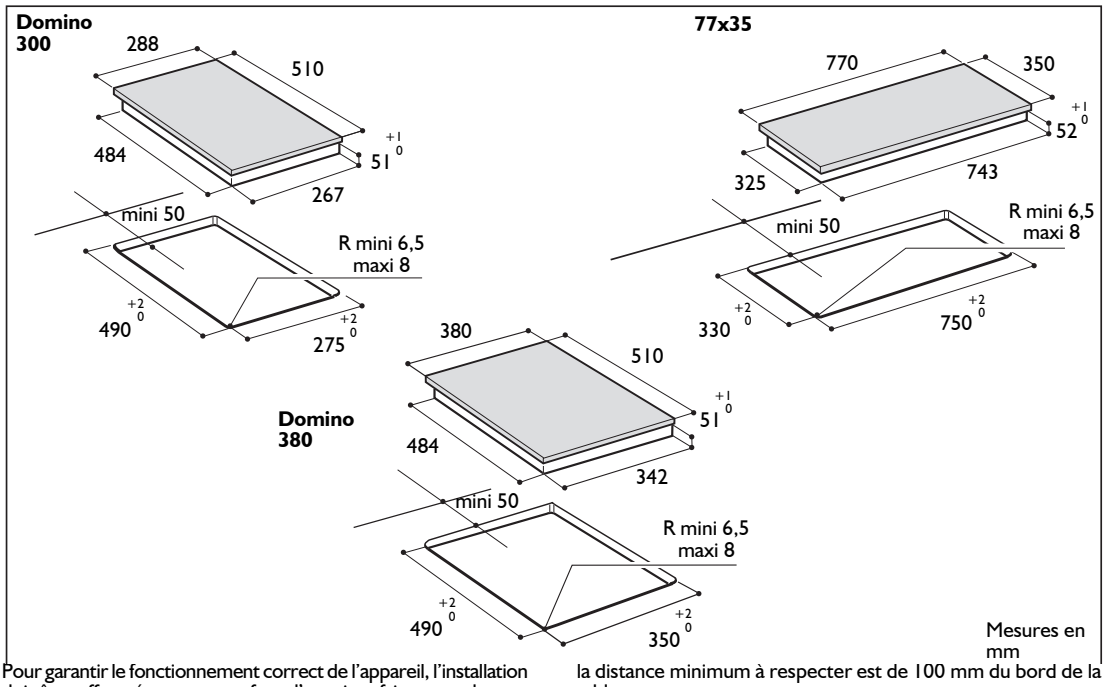



77X35
400 V 3N ~
230 V ~
230-240V~ UNIQUEMENT POUR AU
230V~ UNIQUEMENT POUR UK
400 V 2N ~
230 V 3~ UNIQUEMENT POUR BELGIQUE
400 V 2N~ UNIQUEMENT POUR NL

Installation et fixation

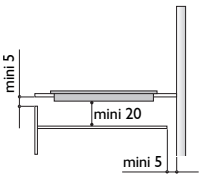
Avertissement ! Le personnel chargé sera considéré comme responsable des éventuels dommages provoqués par une installation incorrecte.
Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plate.

Pour les dimensions du trou, se référer à la figure ci-dessous.



Mesures en mm

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plate.
Le plan de travail doit avoir une épaisseur comprise entre 20 et 50 mm.
Si nécessaire, réaliser des opérations de coupe du plan de travail et du meuble. Nettoyer le trou de l'éventuelle poussière qui pourrait compromettre la fonctionnalité de l'appareil.
La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson à induction et le meuble (ou le panneau de séparation) doit respecter les dimensions indiquées sur la figure ci-contre. Si l'on installe un meuble à colonne à côté de la table de cuisson, la distance minimum à respecter est de 100 mm du bord de la table.



Assemblage profit

1. Positionnez les attaches (**A**) sur le cadre de la table de cuisson (fig. 3) au cas où elles ne seraient pas déjà positionnées.
2. Mesurer le milieu des côtés verticaux du trou pour l'encastrement (fig. 1)
3. Centrer les étriers (**C**) sur les côtés verticaux, en alignant la partie supérieure des étriers avec la surface du plan de travail (fig. 2).
4. Fixer les étriers avec les 4 vis fournies (**B**) en utilisant les trous appropriés.
5. Enfiler la table de cuisson dans le trou pratiqué en veillant à ce que les attaches (**A**) se bloquent dans les espaces prévus à cet effet (fig. 4).

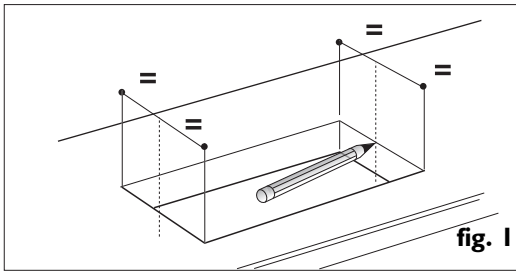


fig. 1

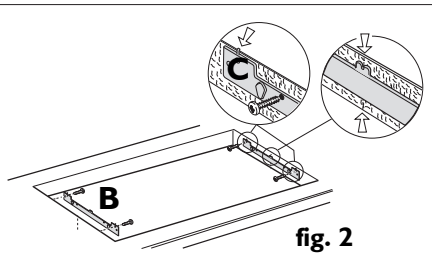


fig. 2

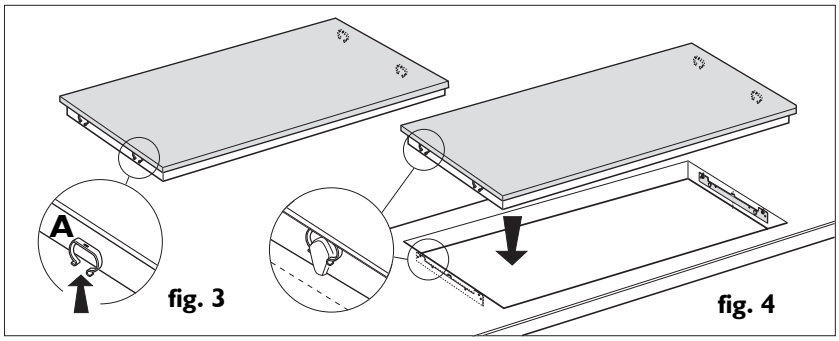
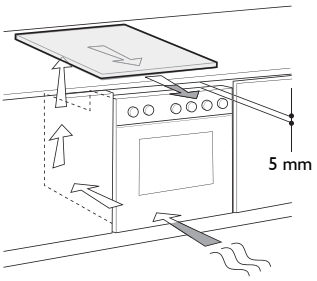


fig. 3 fig. 4

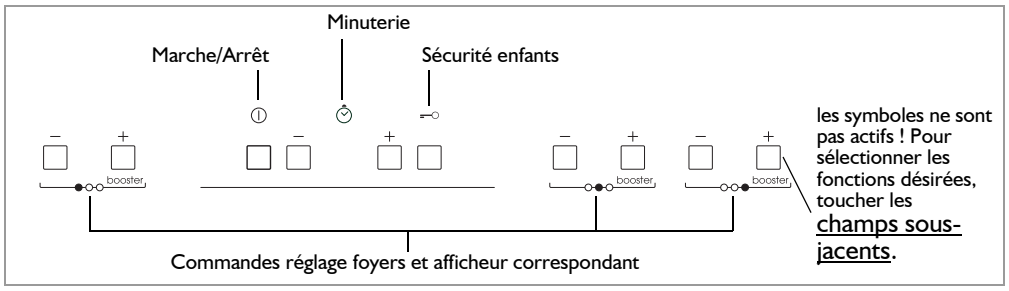
Montage four sous le plan :

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four (de notre production), vérifier qu'elle est équipée d'un système de refroidissement et respecter les distances mentionnées sur la figure ci-contre.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, panneaux, supports, etc.).



MODE D'EMPLOI

Bandeau de commandes



Les symboles graphiques du bandeau de commandes illustré dans ces instructions pourraient être différents de ceux indiqués sur le plan de cuisson acheté. Les fonctions des touches sont identiques pour toutes les tables de cuisson de tous les modèles.

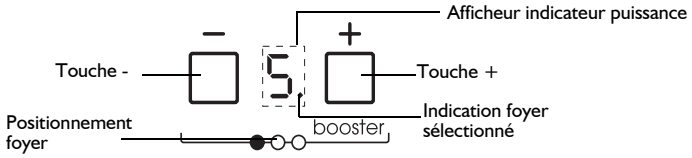
Allumage/extinction table de cuisson

Pour allumer la table, appuyer pendant 2 secondes ⏻ environ sur la touche jusqu'à l'allumage des afficheurs des foyers. Pour éteindre, toucher cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés.

Au cas où la table aurait déjà été utilisée, l'indicateur de la chaleur résiduelle "H" restera actif jusqu'au refroidissement des foyers.

Si dans les 10 secondes qui suivent aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Activation et Réglage foyers



Après avoir allumé la table de cuisson et positionné la casserole sur la zone choisie, régler le niveau de puissance avec la touche +. À l'allumage, le niveau 5 est visualisé sur l'afficheur.
Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches +/-, qui vont de "1" : puissance minimum à "9" : puissance maximale. Certains foyers ont la fonction ébullition rapide (Booster), visualisée sur afficheur par la lettre "P".

Désactivation foyers

Sélectionner le foyer à éteindre en appuyant sur la touche "+" ou "-" (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur).
Appuyer sur la touche "-" jusqu'à mettre le niveau à "0".
Il est également possible de désactiver le foyer en touchant simultanément les touches "+" et "-". Le foyer se désactive et l'indicateur "H" de la chaleur résiduelle apparaît

Sécurité enfants

La fonction bloque les commandes de la table de cuisson pour prévenir l'activation accidentelle de cette dernière de la part d'enfants. Pour activer la sécurité enfants, allumer la table de cuisson, appuyer pendant trois secondes sur la touche un signal acoustique et un indicateur lumineux sous le symbole de la clé signalent l'activation. Le bandeau de commandes est bloqué, exception faite de la fonction d'extinction. Pour désactiver le bloc commandes, répéter la procédure d'activation de la sécurité enfants. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.
La présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'objets en général posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction Sécurité Enfants.

Minuterie

Le minuteur est un interrupteur horaire qui offre la possibilité de programmer une durée de cuisson pendant un temps maximum de 99 minutes (1 heure et 39 minutes) à associer à un seul foyer.
Sélectionner le foyer que l'on désire associer à la minuterie (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur du niveau de puissance sur l'afficheur), puis introduire le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" de la fonction minuterie (voir figure ci-dessus). Quelques secondes après, le minuteur commence le compte à rebours (le point de sélection foyer commence à clignoter). À la fin du temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.
Pour désactiver la minuterie, appuyer sur la touche "-" jusqu'à l'apparition de l'indication "0:0" sur l'afficheur ou appuyer simultanément sur les touches "+" et "-" de la minuterie.

Remarque importante ! Il est possible d'associer la minuterie à un seul foyer à la fois.

Fonction ébullition rapide (Booster)

Fonction présente seulement sur certains foyers qui permet de bénéficier au maximum de la puissance de la table (par exemple, pour faire bouillir l'eau rapidement). Pour activer la fonction, appuyer sur la touche "+" jusqu'à ce que l'afficheur visualise "P" ou bien, après avoir allumé la table de cuisson, appuyer directement sur la touche "-" relative au foyer sélectionné. Dans ce cas également, "P" apparaît sur l'afficheur. Dix minutes après avoir activé la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer au niveau 9 .

Minuteur

Il peut être utilisé alors que la table de cuisson est éteinte ; il permet de programmer un temps maximum de 99 min.
Appuyer sur la touche "+" se trouvant sous les indicateurs de la minuterie : l'afficheur montre les minutes à programmer.
Sélectionner le temps désiré à l'aide des touches + et -.
Quelques secondes après, le minuteur commence le compte à rebours. À la fin du temps, un signal sonore retentit.

Remarque importante ! La fonction minuteur peut être utilisée seulement quand la table de cuisson est éteinte; en cas d'allumage, le compteur de minutes est automatiquement annulé.

Avis du bandeau de commande

Voyant de chaleur résiduelle.

La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale quels sont les foyers encore à température élevée.
Si l'afficheur visualise H, le foyer est encore chaud. Si le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.
Lorsque le foyer refroidit, l'afficheur s'éteint.

Indicateur de casserole incorrecte ou absente.

La table est équipée d'un système automatique de détection présence casserole, sur tous les foyers. Si la casserole n'est pas détectée, l'afficheur avec le niveau de puissance du foyer clignote. Vérifier si la casserole est correctement positionnée et si elle possède les caractéristiques indiquées dans la section "Avant utilisation".

ENTRETIEN

Nettoyage et entretien

Il est conseillé d'effectuer le nettoyage de la table après chaque emploi pour éviter d'en endommager la surface et la formation d'incrustations de saleté difficiles à éliminer. Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifier que les foyers sont éteints et que l'indication de chaleur résiduelle ("H") a disparu.

- **Eviter l'emploi de nettoyeurs à vapeur !**
- **Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Ceci peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et diminuer l'efficacité de la table de cuisson.**

Pour procéder au nettoyage, il est conseillé :

1. d'utiliser un chiffon doux propre, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour tables de cuisson vitrocéramiques. Eviter l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer.
2. Éliminer les résidus d'aliments, ne pas les laisser durcir. Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement avec un racloir pour verre. Le racloir pour verre a une lame affûtée et il doit être manié avec soin.
3. Enlever les éventuelles incrustations avec un racloir ou des produits spécifiques.
4. Le sel, le sucre et le sable rayent la surface de la table de cuisson : enlever immédiatement les résidus éventuels.

Diagnostic des pannes

- Avant de contacter le Service Après-vente :
- lire et suivre les instructions de la section "Mode d'emploi".
- Raccorder la table au secteur et contrôler l'absence d'interruptions dans la fourniture.
- Bien essuyer la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si, en allumant la table de cuisson, l'afficheur visualise des codes alphanumériques, procéder selon le tableau suivant.

CODE ERREUR	DÉSIGNATION	CAUSES POSSIBLES	ÉLIMINATION ERREUR
La table de cuisson s'éteint et après 30 secondes émet un signal acoustique toutes les 4 secondes	Pression permanente sur la zone commandes	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone commandes	Nettoyer la zone commandes
C81, C82	La zone commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
F42 ou F43	La tension de liaison n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de celle de branchement	Déconnecter la table du secteur et contrôler le branchement
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contacter le service après-vente et communiquer le code d'erreur		

Attention ! Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque de cuisson vitrocérame après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur.

Service Après-Vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

- Essayer de remédier par soi-même à l'inconvénient (voir "Diagnostic des pannes").
- Eteindre l'appareil, attendre 30 secondes et le remettre en marche. Vérifier si l'anomalie a été éliminée.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.

Communiquer toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type exact et le modèle de l'appareil ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) inscrit sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur le livret de garantie ;
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un Service Après-vente agréé, comme indiqué dans la garantie.

Avertissement ! Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

Plaque signalétique de l'appareil

☑ CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

Conseils pour la protection de l'environnement.

Emballage

L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole du recyclage ♺

Infos sur les produits.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

- Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager, et qu'il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement. Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.

Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson est appropriée au contact avec les aliments et est conforme au Règlement (CE) n°. 1935/2004.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec:
  - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) ;
  - les conditions de protection de la Directive 2004/108/CEE "Compatibilité électromagnétique" ;
  - les exigences de la Directive 93/68/CEE.

REMARQUE IMPORTANTE

Coller ici une des étiquettes avec les données
de l'appareil qui se trouvent sur le livret de garantie en double exemplaire

BELANGRIJKE INFORMATIE M.B.T. DE VEILIGHEID

Deze handleiding bevat belangrijke informatie m.b.t. tot de veiligheid, het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe kookplaat. Lees deze handleiding en bewaar ze om een makkelijk toegankelijke plaats om ze eventueel in de toekomst te kunnen raadplegen.

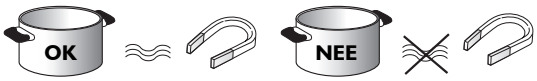
Voorzorgsmaatregelen en adviezen

1. Deze kookplaat voldoet aan alle voorschriften betreffende de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit.
   Desondanks moeten dragers van PACEMAKERS uit de buurt van dit huishoudelijk apparaat blijven. We kunnen niet garanderen dat alle apparaten (pacemakers) op de markt conform de voorschriften zijn volgens welke deze kookplaat is getest en derhalve kunnen we niet verzekeren dat schadelijke interferenties zonder meer voorkomen worden.
2. Verwerking van de verpakking: de verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet in het milieu terechtkomen, maar moeten als afval worden verwerkt in overeenstemming met de voorschriften van de plaatselijke instanties.
3. Deze inductiekookplaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Ander gebruik is niet toegestaan. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik.
4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Gedurende het gebruik bereiken de kookzones hoge temperaturen: Houd kinderen uit de buurt van het apparaat om gevaar voor brandwonden te voorkomen.
6.
   De letter **"H"** verschijnt op het bedieningspaneel om te waarschuwen voor "restwarmte" in de betreffende kookzone: de temperatuur van de kookzone is hoger dan 60 °C: raak de kookzone niet aan en zet er geen voorwerpen op tot de letter "H" dooft.
7. Als het oppervlak van de plaat beschadigd mocht raken (barsten of breuk van het glas), gebruik het apparaat dan niet meer en neem onmiddellijk contact op met de klantenservice.
8. Eventuele herstellingen of technische ingrepen aan de kookplaat moeten door een erkende vakman worden verricht.
9. Deze kookplaat is voorzien van een thermische beveiliging ter voorkoming van het risico dat de interne circuits van de plaat worden beschadigd door hoge temperaturen veroorzaakt door externe warmtebronnen (bijvoorbeeld een onder de plaat geïnstalleerde oven). Als de temperatuur van de elektronische circuits tot boven de veiligheidslimiet mocht stijgen, dan treedt de thermische beveiliging in werking en schakelt de kookplaat automatisch uit. Op de display verschijnt een foutmelding (zie. deel "Storingen opsporen"). Zo gauw de temperatuur binnen de veiligheidswaarden terugkeert, kan de kookplaat weer normaal gebruikt worden.
10. Verzeker u ervan dat de kookzones en de bodem van de pannen droog zijn voordat u ze gaat gebruiken.
11. Leg geen metalen voorwerpenzoals keukengerei (messen, vorken, lepels...), deksels en dergelijke op de kookzones, deze zouden hierdoor heet kunnen worden.
12. Houd bij het bereiden van gerechten met kokende olie of vet de pan voortdurend in het oog, er bestaat namelijk gevaar dat deze in brand vliegt. Als de olie in brand mocht vliegen, nooit water gebruiken: schakel de kookplaat uit en doe onmiddellijk een deksel op de pan; laat de pan afkoelen op de kookzone. Voer de olie overeenkomstig de geldende voorschriften af.
13. Druk na afloop van het koken op knop ⏻.

Voor het gebruik

Belangrijk: Als de pannen niet de vereisten afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken.
Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast).
Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten.

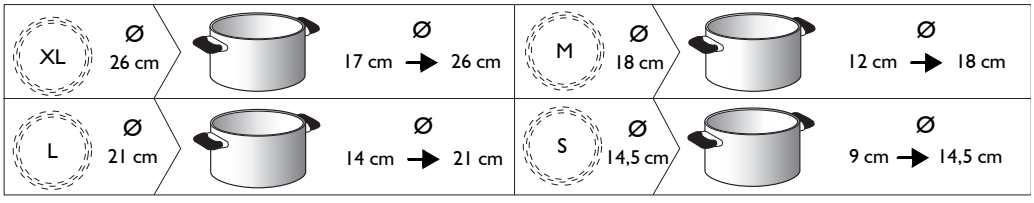
Bestaande pannen:



Gebruik een magneet om te controleren of de pan geschikt is om op de inductiekookplaat te worden gebruikt: als de pannen de magneet niet aantrekken, zijn ze niet geschikt.

1. Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer de pannen.
2. Zet geen lege pannen op de kookplaat, met name als het geëmailleerde of aluminium pannen betreft. De bodem van de pannen en het oppervlak van de glaskeramische plaat zouden kunnen worden beschadigd.
3. Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

Aanbevolen diameter panbodem



(Bewaar deze handleiding goed)

41902042NL.fm Page 26 Wednesday, June 22, 2011 10:26 AM

INSTALLATIE en ELEKTRISCHE AANSLUITING

Waarschuwing! Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

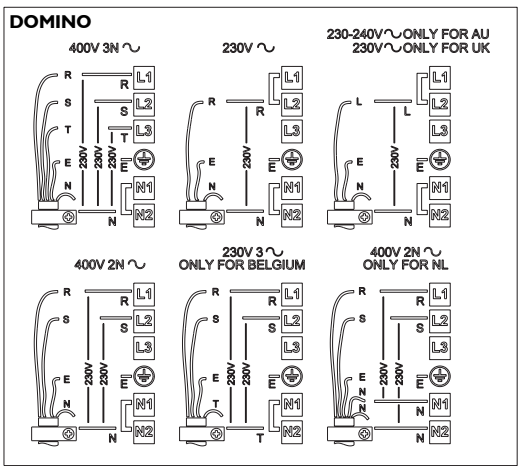
- De elektrische aansluiting van de kookplaat moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.
- De elektrische aansluiting moet conform de richtlijnen van het plaatselijke energiebedrijf worden uitgevoerd.
- Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.
- Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05 RR-F zoals aangegeven is in onderstaande tabel "Netspanning".

Aansluiting op het klemmenblok

Sluit de geel/groene aardleiding aan op de klem met het symbool ⏚. Bovengenoemde kabel moet langer zijn dan de andere draden.

1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (**A**) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (**B**) van het klemmenblok.
2. Strip circa 70mm van de kabelbekleding van het netsnoer af.
3. Strip circa 10 mm van de kabelbekleding van de draden af. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema dat zich in de nabijheid van het klemmenblok bevindt.
4. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
5. Sluit het deksel (**C**) en schroef het vast op het klemmenblok met de verwijderde schroef - punt (1).

Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

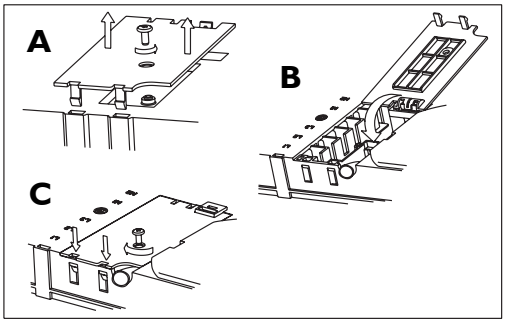


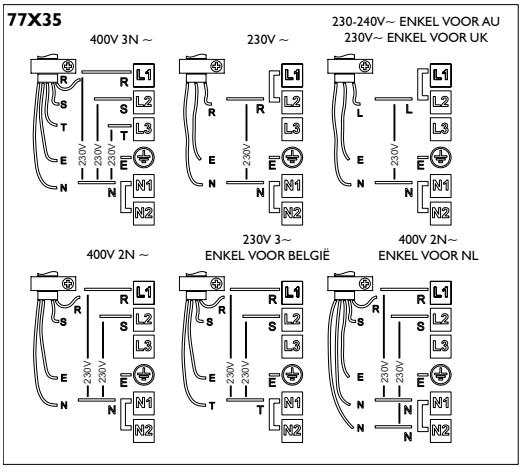
Waarschuwing! Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad en moet zodanig geplaatst worden dat schade of oververhitting ten gevolge van contact met de plaat vermeden wordt. Gebruik geen verlengsnoeren.

Netspanning

Geleiders	Aantal x afmeting
230V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (3X2,5 mm² Domino)
230-240V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (alleen Australië) (3X2,5 mm² Domino)
230V 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²
400V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm²
400V 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²

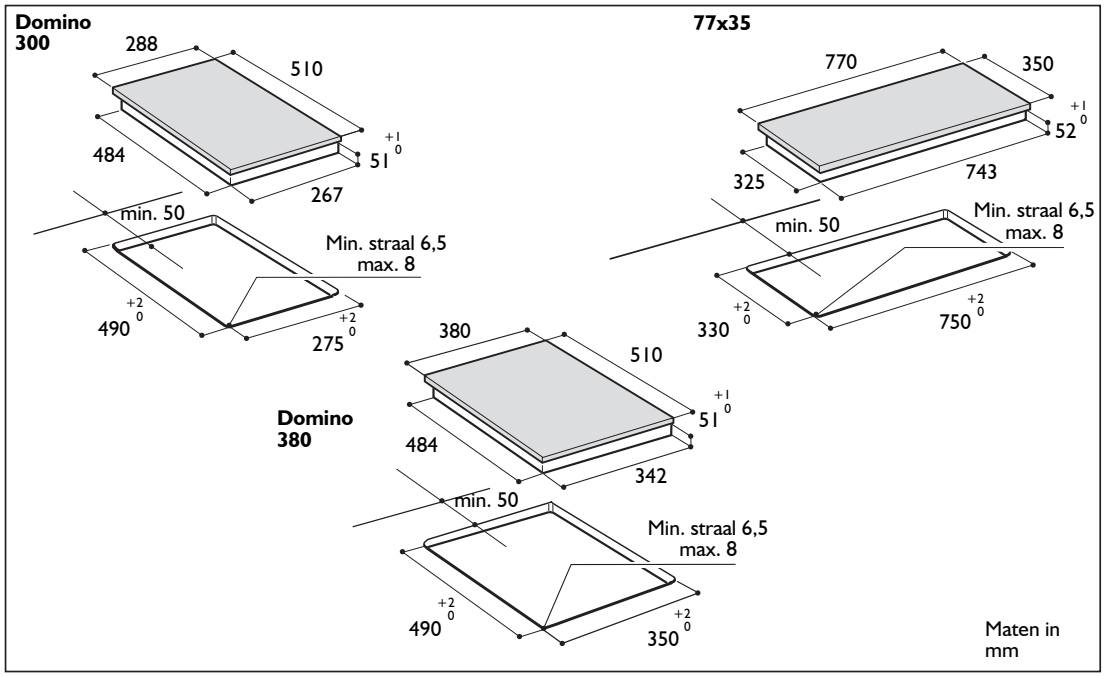
Zie het plaatje dat aan het netsnoer is bevestigd als de kookplaat al van een netsnoer voorzien is.
Breng de aansluiting op het net tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.



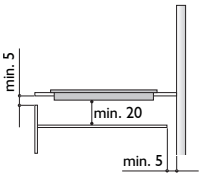


Installatie en bevestiging

Waarschuwing! Het met de installatie belaste personeel zal aansprakelijk worden gehouden voor eventuele schade die voortvloeit uit een niet-correcte installatie.
Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moet het op een volmaakt recht oppervlak geïnstalleerd worden.
Zie onderstaande afbeelding voor de afmetingen van het gat.

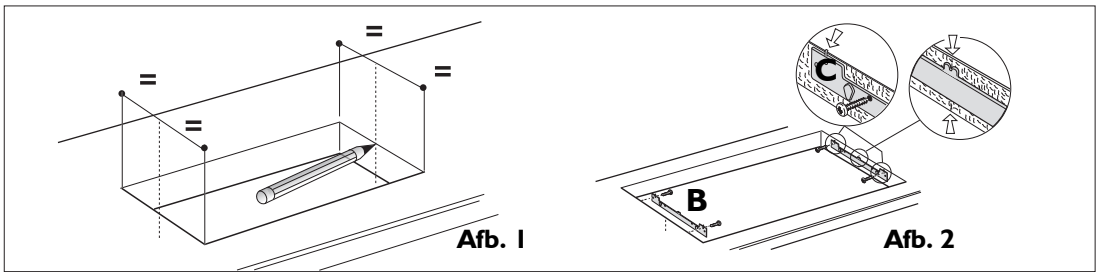


Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moet het op een volmaakt recht oppervlak geïnstalleerd worden.
De dikte van het werkblad moet tussen de 20-50 mm liggen. Zaag indien nodig het werkblad en de kast op maat. Verwijder het achtergebleven stof van het gat, dit kan namelijk een gevaar vormen voor de werking van het apparaat.
Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de inductiekookplaat en de kast (of het scheidingspaneel) aan de afmetingen die vermeld zijn op de afbeelding hiernaast. Als er een hoge kast naast de kookplaat geïnstalleerd wordt, dient een afstand van tenminste 100 mm tussen de rand van de plaat en de kast te worden gelaten.

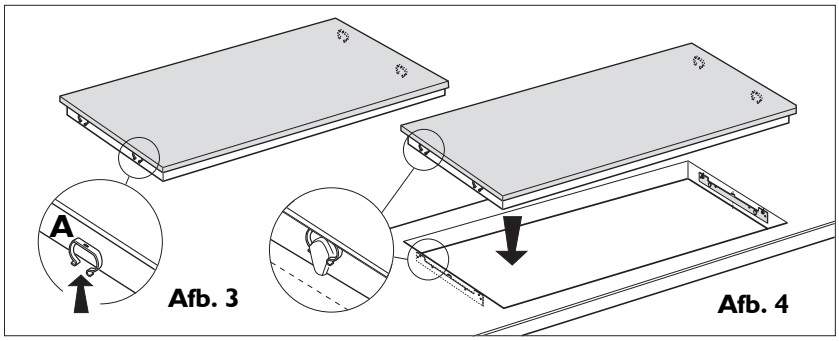


Montage profit

1. Plaats de klemmen (**A**) in hun behuizing op de lijst van de kookplaat (Afb. 3), als dit nog niet gebeurd is.
2. Meet het midden van de verticale zijden van het gat voor inbouw van de plaat (Afb. 1)
3. Centreer de beugels (**C**) op het midden van de verticale zijden en lijn de bovenzijde uit met het oppervlak van de kookplaat (Afb. 2).
4. Bevestig de beugels met de 4 bijgeleverde schroeven (**B**) in de hiervoor bestemde gaten.
5. Plaats de kookplaat in het gemaakte gat en let erop dat de klemmen (**A**) in de hiervoor bestemde uitsparingen blokkeren (Afb. 4).



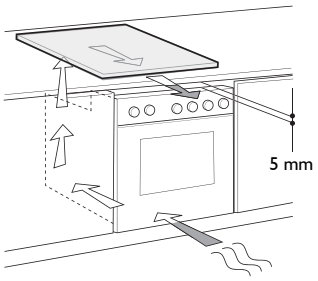
Afb. 1 **Afb. 2**



Afb. 3 Afb. 4

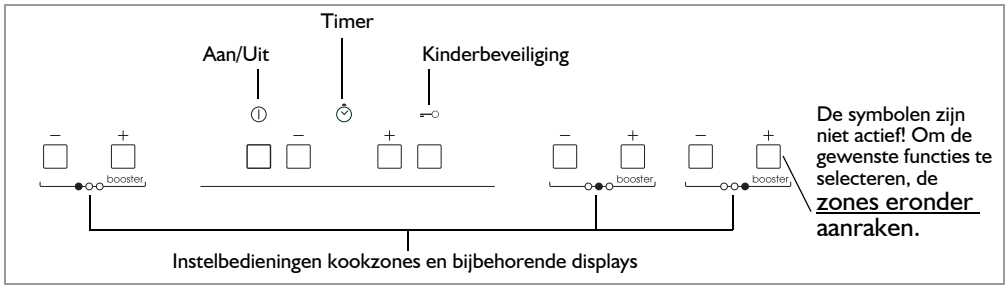
Montage van oven onder de kookplaat:

- Als de kookplaat boven een (door ons geproduceerde) oven wordt geïnstalleerd, dient u zich ervan te vergewissen dat deze voorzien is van een koelsysteem en dient u de op de afbeelding hiernaast aangegeven afstanden aan te houden.
- Er mag niets tussen de kookplaat en de oven zitten (dwarsrails, panelen, steunen etc.).



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Bedieningspaneel



De grafische symbolen van het bedieningspaneel zoals geïllustreerd in deze handleiding, kan verschillen van de symbolen op de aangekochte kookplaat. De functies van de toetsen zijn identiek voor alle kookplaten van alle modellen.

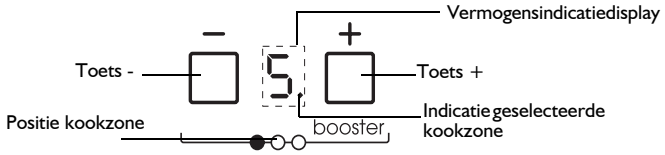
Inschakeling/uitschakeling kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen, houdt u de toets ⏻ circa 2 seconden ingedrukt, tot de displays van de kookzones oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de displays uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Wanneer de kookplaat eerder gebruikt werd, blijft de restwarmte-indicator “H” actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

Als binnen de 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones



Nadat de kookplaat is ingeschakeld en de pan op de gekozen zone is gezet, stelt u het vermogensniveau in met de toets +. Bij de inschakeling wordt op de display het niveau 5 aangegeven.
Iedere kookzone heeft diverse vermogensniveaus die kunnen worden ingesteld met de toetsen +/- en die gaan van een minimumvermogen van "1": tot een maximumvermogen van "9": maximumvermogen. Sommige kookzones hebben een snelkookfunctie (Booster), dit wordt op de display aangegeven met de letter "P".

Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de toets "+" of "-" te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op de display weergegeven).
Druk op de toets "-" tot het niveau "0" is.
Het is ook mogelijk de kookzone uit te schakelen door tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" te drukken.
De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" verschijnt

Kinderbeveiliging

De functie blokkeert de bedieningen van de kookplaat om te voorkomen dat deze per ongeluk door kinderen in werking kan worden gesteld. Om de kinderbeveiliging te activeren, de kookplaat inschakelen en de toets drie seconden ingedrukt houden. Een geluidssignaal en een lichtindicator onder het symbool van de sleutel geven aan dat de beveiling geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure van de kinderbeveiliging. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.
De aanwezigheid van water gebruikt om de plaat schoon te maken, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen van welke soort dan ook op de toets onder het symbool kunnen ertoe leiden dat de functie Kinderbeveiliging ongewild geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

Timer

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een kookduur in te stellen van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten).
Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van het vermogensniveau op de display verschijnt een lichtpuntje), en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-" van de timerfunctie (zie de afbeelding hierboven). Enkele seconden nadat u de toets voor het laatst heeft aangeraakt, begint de timer met aftellen (het lichtpuntje voor selectie van de kookzone begint te knipperen). Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
Om de timer te deactiveren, drukt u op de toets "-" tot de display "0:0" aangeeft of drukt u de toetsen "+" en "-" van de timer tegelijkertijd in.

Belangrijk! De timer kan slechts aan één kookzone tegelijk worden toegewezen.

Snelkookfunctie (Booster)

Deze functie is slechts op enkele kookzones aanwezig en maakt het mogelijk het vermogen van de plaat optimaal te benutten (bijvoorbeeld om snel water aan de kook te brengen). Om de functie te activeren drukt u op de toets "+" tot er op de display een "P" wordt weergegeven, of drukt u, na de kookplaat te hebben ingeschakeld, rechtstreeks op de toets "-" die hoort bij de geselecteerde zone. Ook in dit geval verschijnt de letter "P" op de display. Nadat de boosterfunctie 10 minuten gebruikt is, stelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9.

Kookwekker

De kookwekker kan worden gebruikt als de kookplaat niet in werking is. Er kan een duur van maximaal 99 min. mee worden ingesteld.
Druk op de toets "+" onder de aanwijzers van de timer: op de display verschijnen de in te stellen minuten.
Selecteer de gewenste tijd met de toetsen + en -.
Na enkele seconden begint de de kookwekker terug te tellen.
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

Belangrijk! De kookwekkerfunctie kan enkel gebruikt worden wanneer de kookplaat uitgeschakeld is; als ze wordt aangezet, wordt de telling van de kookwekker automatisch geannuleerd.

Indicatoren van het bedieningspaneel.

Restwarmte-indicator.

De kookplaat heeft voor iedere kookzone een restwarmte-indicator. Deze indicator signaleert welke kookzones nog warm zijn.

Als op de display H wordt weergegeven, is de kookzone nog warm. Als deze signalering voor de zone wordt gegeven is het bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter te laten smelten.
Wanneer de kookzone afkoelt, gaat de display uit.

Indicator 'verkeerde pan of geen pan'.

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem voor detectie van de aanwezigheid van de pannen, op alle kookzones. Als er geen pan wordt gedetecteerd, knippert de display met het vermogensniveau van de kookzone. Controleer of de pan correct op de zone gezet is en beschikt over de eigenschappen die zijn toegelicht in de paragraaf "Voor het gebruik".

ONDERHOUD

Reiniging en onderhoud

Wij adviseren de kookplaat na ieder gebruik schoon te maken om te vermijden dat het oppervlak ervan beschadigd raakt en dat er zich aangekoekt vuil ophoopt, dat later moeilijk te verwijderen is. Voordat u de kookplaat schoonmaakt dient u te controleren of de kookzones zijn uitgeschakeld en of de restwarmte-indicator ("H") verdwenen is.

- **Gebruik geen stoomreiniger!**
- **Controleer regelmatig of er geen stof zit onder het apparaat, naast de koelverluchtingsinlaat of -uitlaatopeningen. Stof kan het ventilatie- en koelsysteem van de elektronische module belemmeren en de efficiëntie van de kookplaat doen afnemen.**

Om de plaat schoon te maken adviseren wij:

1. gebruik van een zachte, schone doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van glaskeramische kookplaten. Gebruik geen schuursponsjes en/of staalwol.
2. Verwijder voedselresten voordat deze hard worden. Suiker of suikerhoudende voedingsmiddelen beschadigen de kookplaat en dienen onmiddellijk te worden verwijderd met behulp van een schraper voor glas. De schraper voor glas heeft een scherp blad en moet voorzichtig gehanteerd worden.
3. Verwijder eventueel aangekoekt vuil met een schraper of met specifieke producten.
4. Zout, suiker en zand maken krassen in het plaatoppervlak: verwijder eventuele resten hiervan onmiddellijk van de kookplaat.

Storingen opsporen

- Voordat u contact opneemt met de klantenservice:
- lees en volg de aanwijzingen uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzingen".
- Sluit de kookplaat aan op de netstroom en controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het plaatoppervlak na het schoonmaken goed droog.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op de display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De kookplaat wordt uitgeschakeld en na 30 seconden klinkt er om de 4 seconden een geluidssignaal	Er wordt ononderbroken op de zone met bedieningen gedrukt	Water of keukengerei op de zone met bedieningen	Maak de zone met bedieningen schoon
C81, C82	De zone met bedieningen schakelt uit wegens te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische delen is te hoog	Wacht tot de kookplaat afkoelt alvorens hem weer in gebruik te nemen
F42 of F43	De aansluitingsspanning is niet correct.	De sensor detecteert een andere spanning dan de aansluitspanning	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Neem contact op met de klantenservice en vermeld de foutcode		

Waarschuwing! Als het niet mogelijk is de glaskeramische kookplaat uit te schakelen na gebruik, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de klantenservice:

- Probeer het probleem op te lossen (zie "Storingen opsporen").
- Schakel het apparaat uit, wacht 30 seconden en stel het vervolgens weer in werking. Controleer of het probleem is opgelost.

Als dit niet helpt, kunt u contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice.

Vermeld altijd de volgende informatie:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het model;
- het servicenummer (dit is het nummer dat na het woord "Service" staat op het typeplaatje), dat onder de kookplaat of in het garantieboekje te vinden is;
- uw volledige adres en telefoonnummer.

Wanneer er herstelling(en) nodig zijn, neem dan contact op met een officiële Klantenservice zoals aangegeven in het garantiebewijs.

Waarschuwing! Het niet naleven van deze instructies kan nadelige gevolgen hebben voor de veiligheid en de kwaliteit van het product.

Typeplaatje product

TIPS VOOR DE GEBRUIKER

Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Kook groenten, aardappels, enz. met een kleine hoeveelheid water, om de kooktijd te verkorten.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen.
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

Milieutips.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is volledig recycleerbaar en draagt het recyclingsymbool ♺

Producten.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

- Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht. Afdanken moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met de bevoegde plaatselijke dienst, het afvalverzamelpunt.

Conformiteitsverklaring CE

- Deze kookplaat is geschikt voor contact met etenswaren, en voldoet aan de verordening(EG) nr. 1935/2004.
- Deze toestellen zijn alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik van de toestellen (bv. verwarmen van een ruimte) wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en is mogelijk gevaarlijk.
- De toestellen zijn ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met:
  - veiligheidsvoorschriften van de “Laagspanningsrichtlijn” 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EEG en latere amendementen vervangt);
  - de veiligheidsvereisten van de EMC-richtlijn 2004/108/EG”;
  - de voorschriften van de richtlijn 93/68/EEG.

BELANGRIJK

Plak hier één van de stickers met de productgegevens
, waarvan zich twee exemplaren in het garantieboekje bevinden

IMPORTANTI INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Questo manuale contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione del vostro nuovo piano cottura. Leggere il presente manuale e conservarlo in un luogo facilmente accessibile per eventuali consultazioni future.

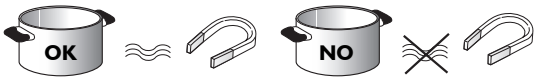
Precauzioni e Consigli

1. Questo piano cottura è conforme a tutte le leggi relative a sicurezza e compatibilità elettromagnetica.
   Ciò nonostante i portatori di PACEMAKER devono mantenersi lontani da questo elettrodomestico. E' impossibile garantire che tutti gli apparecchi (pacemaker) sul mercato siano conformi alle normative secondo cui questo piano cottura è stato testato e perciò non si può assicurare di evitare in assoluto interferenze dannose.
2. Smaltimento imballaggio: non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.
3. Questo piano cottura ad induzione è destinato esclusivamente ad uso domestico. Non sono consentiti altri usi. Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati.
4. L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
5. Le zone di cottura raggiungono alte temperature durante l'utilizzo: Tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare il rischio di ustioni o bruciature.
6. La lettera **"H"** apparirà sul pannello di controllo per indicare "calore residuo" nella relativa zona di cottura: la temperatura della zona di cottura è superiore a 60 °C: non toccare la zona di cottura o posizionare alcun oggetto fino a spegnimento della lettera "H.
7. Nel caso in cui la superficie del piano si danneggiasse (crepe o rottura del vetro), evitare di utilizzare l'apparecchio e chiamare il servizio di assistenza tecnica.
8. Eventuali riparazioni o interventi devono essere eseguiti da personale qualificato.
9. Questo piano cottura è dotato di protettore termico per prevenire il rischio che i circuiti interni del piano vengano danneggiati da una temperatura elevata causata da fonti di calore esterne al piano (ad esempio forno sottopiano). Se la temperatura dei circuiti elettronici dovesse salire oltre il livello di sicurezza, il protettore termico entra in funzione spegnendo automaticamente il piano cottura. Il display visualizza un messaggio di errore (cfr. sezione "Guida ricerca guasti"). Non appena la temperatura sarà rientrata nei valori di sicurezza, il piano potrà essere utilizzato normalmente.
10. Assicurarsi che le zone di cottura e il fondo delle pentole siano asciutti prima dell'utilizzo.
11. Non porre sulle zone di cottura oggetti metallici quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, …), coperchi o altro perché potrebbero scaldarsi.
12. Si raccomanda sorvegliare costantemente la preparazione di cibi in cui si utilizzano oli o grassi bollenti perché potrebbero incendiarsi. In caso di incendio dell'olio non usare mai acqua: spegnere il piano di cottura e coprire immediatamente la pentola con un coperchio; lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura. Smaltire l'olio secondo le norme vigenti.
13. Al termine della cottura, premere il tasto ⏻.

Prima dell'utilizzo

Importante: Se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono.
Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE (Figura a lato).
Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

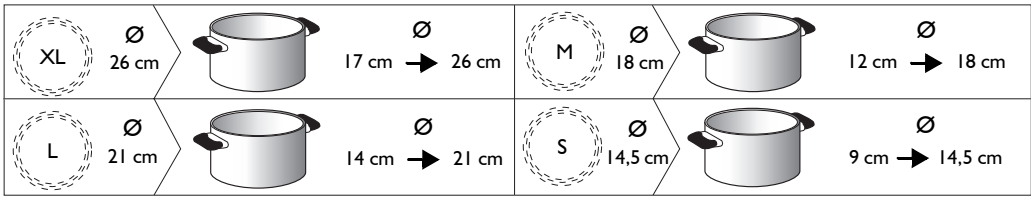
Recipienti preesistenti:



Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

1. Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
2. Evitare la cottura con pentole vuote, soprattutto se si tratta di tegami smaltati o di alluminio. Il fondo delle pentole e la superficie del piano vetroceramico potrebbero danneggiarsi.
3. Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

Diametri fondo pentola consigliati



(Conservare le presenti istruzioni)

INSTALLAZIONE e COLLEGAMENTO ELETTRICO

Avvertenza! L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a carico di persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.

Connessioni elettriche

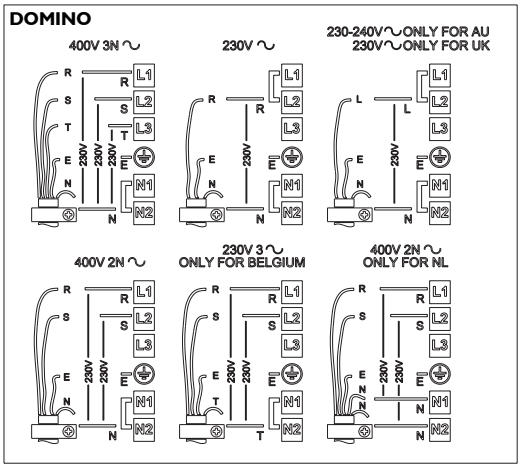
- Il collegamento elettrico del piano deve essere eseguito prima di connettere l'apparecchio alla rete.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito inottemperanza alle direttive della Società di fornitura elettrica locale.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- La messa a terra è obbligatoria a termine di legge: utilizzare conduttori di misura idonea (compreso quello di messa a terra).
- Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo di tipo H05 RR-F come da tabella "Tensione d'alimentazione".

Connessione alla morsettiera

Collegare il cavo di terra giallo/verde al terminale con simbolo ⏚. Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

1. Rimuovere il coperchio morsettiera (**A**) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (**B**) della morsettiera.
2. Spelare circa 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione elettrica.
3. Spelare circa 10 mm di guaina dai conduttori. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
5. Chiudere il coperchio (**C**) ed avvitarlo sulla morsettiera con la vite rimossa - punto (1).

Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.

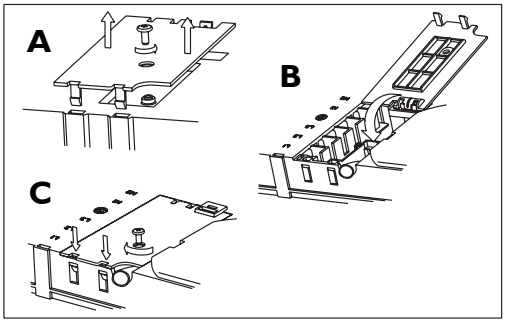


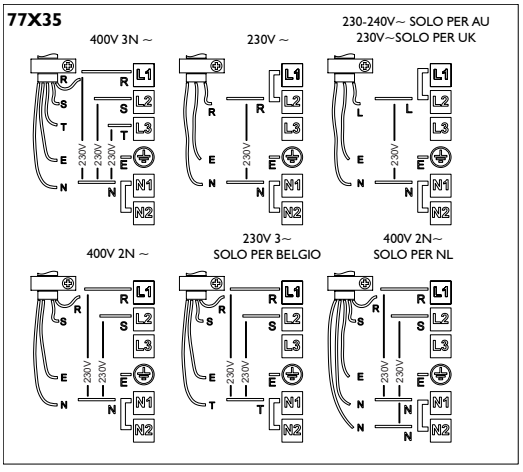
Avvertenza! Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in modo da evitare danni o surriscaldamento causato da contatto con la base del piano stesso. Non utilizzare prolunghe.

Tensione d'alimentazione

Conduttori	Quantità x dimensione
230V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (3X2,5 mm² Domino)
230-240V ~ + ⏚	3 X 4 mm² (solo Australia) (3X2,5 mm² Domino)
230V 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²
400V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm²
400V 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 mm²

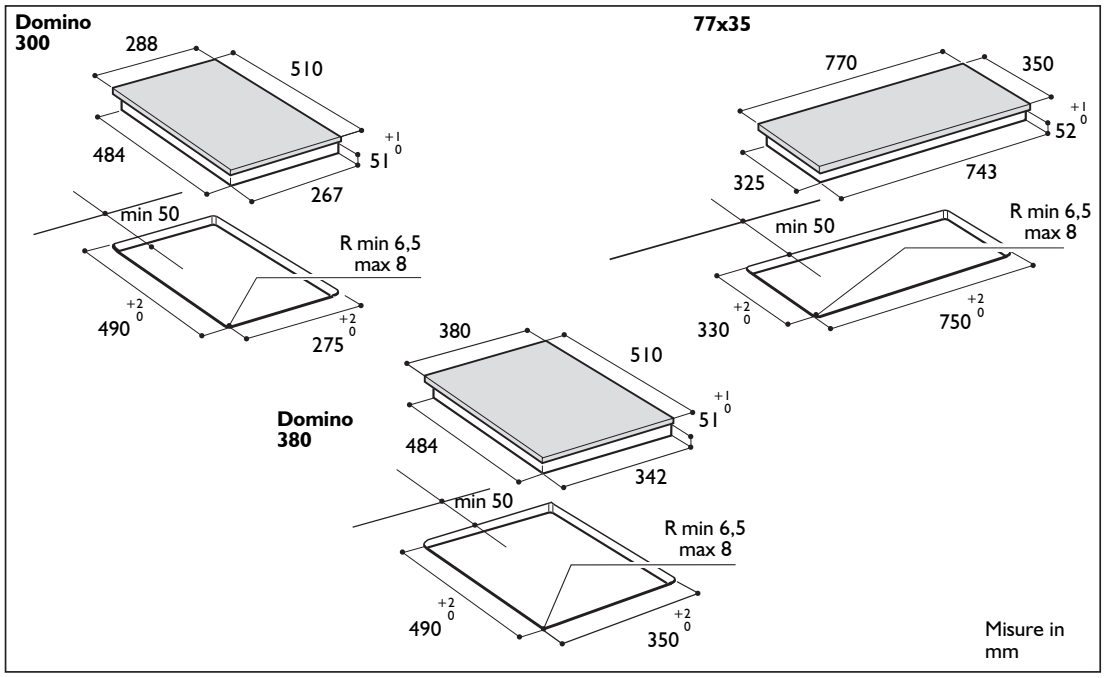
In caso il piano fosse già provvisto di cavo di alimentazione, seguire istruzioni sulla traghetta attaccata al cavo di alimentazione.
Effettuare il collegamento a rete fissa tramite un selezionatore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.



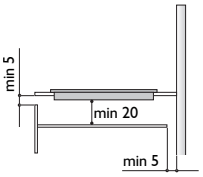


Installazione e fissaggio

Avvertenza! Il personale incaricato sarà ritenuto responsabile di eventuali danni causati da una non corretta installazione.
Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, l'installazione deve essere effettuata su una superficie d'appoggio perfettamente piana.
Per le dimensioni del foro, fare riferimento alla figura sottostante.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, l'installazione deve essere effettuata su una superficie d'appoggio perfettamente piana.
Il piano di lavoro deve avere uno spessore compreso tra 20 e 50 mm.
Eseguire, se necessario, operazioni di taglio del piano di lavoro e del mobile. Pulire il foro da polvere residua che potrebbe compromettere la funzionalità dell'apparecchio.
La distanza tra la parte inferiore del piano cottura ad induzione ed il mobile (o il pannello divisorio) deve rispettare le dimensioni riportate in figura a lato. Nel caso si installi un mobile a colonna di fianco al piano cottura, la distanza minima da rispettare è di 100 mm dal bordo del piano.



Montaggio profit

1. Posizionare le mollette (**A**) nell'apposita sede posizionata sulla cornice del piano cottura (fig. 3) qualora non siano già posizionate.
2. Misurare il centro dei lati verticali del foro per incasso (fig. 1)
3. Centrare le staffe (**C**) sul centro dei lati verticali, allineando il lato superiore delle staffe con la superficie del piano di lavoro (fig. 2).
4. Fissare le staffe con le 4 viti in dotazione (**B**) utilizzando gli appositi fori.
5. Inserire il piano di cottura nel foro praticato facendo attenzione che le mollette (**A**) si blocchino negli appositi spazi (fig. 4).

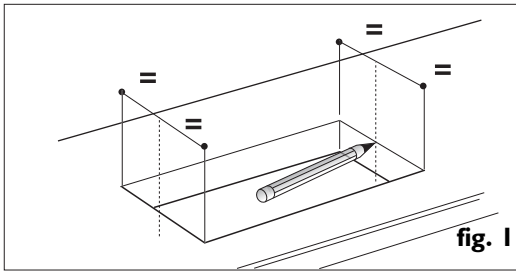


fig. 1

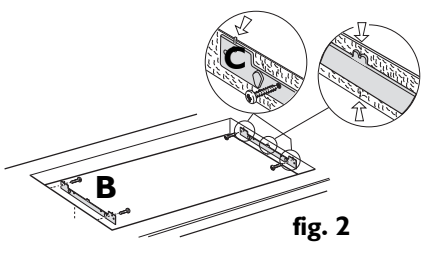


fig. 2

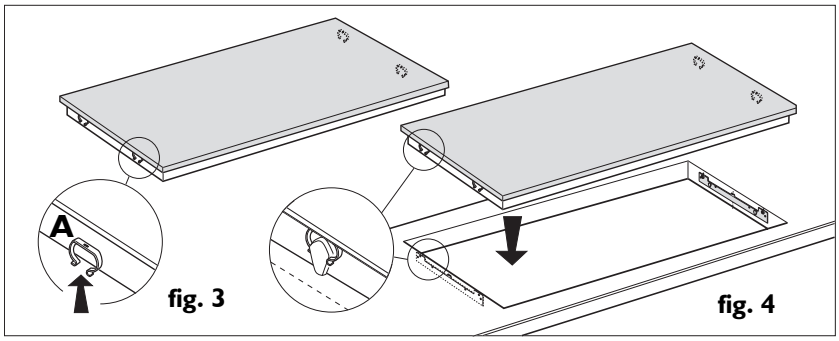
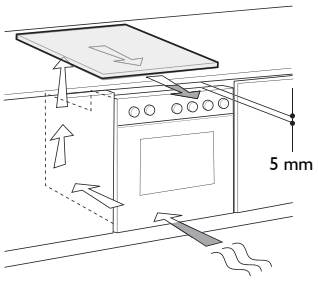


fig. 3 fig. 4

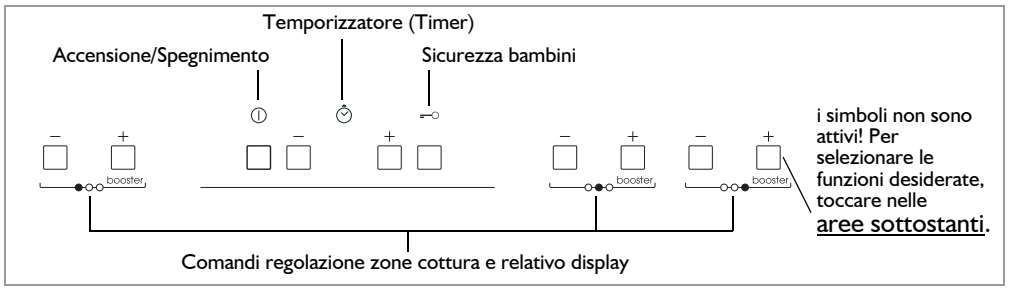
Montaggio forno sottopiano:

- Se il piano di cottura viene installato sopra un forno (di nostra produzione), accertarsi che sia provvisto di un sistema di raffreddamento e attenersi alle distanze riportate nella figura a lato.
- Non interporre materiali (traversini, pannelli, squadrette, ecc.) tra piano cottura e forno.



ISTRUZIONI PER L'USO

Mascherina comandi



I simboli grafici del pannello comandi illustrato nelle presenti istruzioni potrebbero differire da quelli riportati sul piano di cottura acquistato. Le funzioni dei tasti sono identiche per tutti i piani cottura di tutti i modelli.

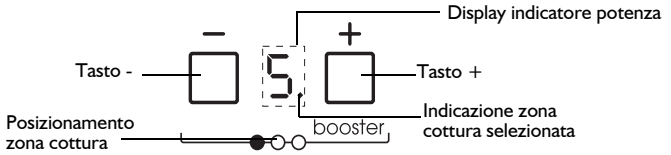
Accensione/spegnimento piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto ⏻ per circa 2 secondi fino all'accensione dei display della zona di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento delle zone ci cottura.

Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.

Attivazione e Regolazione zone cottura



Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona prescelta, regolare il livello di potenza con il tasto +.
All'accensione, sul display viene visualizzato il livello 5.
Ogni zona cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti +/-, che vanno da "1": potenza minima a "9": potenza massima. Alcune zone cottura hanno la funzione ebollizione rapida (Booster), visualizzata a display con la lettera "P".

Disattivazione zone cottura

Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto "+" o "-" (il puntino in basso a destra del livello di potenza viene visualizzato a display).
Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".
È anche possibile disattivare la zona di cottura toccando contemporaneamente i tasti "+" e "-". La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore "H" del calore residuo

Sicurezza bambini

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura da parte dei bambini. Per attivare la funzione sicurezza bambini accendere il piano cottura e tenere premuto per tre secondi il tasto un segnale acustico e un indicatore luminoso sotto il simbolo della chiave segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per sbloccare i comandi, ripetere la procedura di attivazione della sicurezza bambini. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.
La presenza di acqua di pulizia, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambini.

Temporizzatore (Timer)

Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) associabile ad una sola zona di cottura.
Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), impostare quindi il tempo desiderato regolandosi con i tasti "+" e "-" della funzione timer (vedi figura sopra). Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conteggio a ritroso (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare). Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.
Per disattivare il timer premere il tasto "-" fino all'indicazione "0:0" sul display o premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" del timer.

Importante! È possibile associare il timer ad una sola zona cottura alla volta.

Funzione ebollizione rapida (Booster)

Funzione presente solo su alcune zone cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a che il display visualizza "P" oppure, dopo aver acceso il piano cottura, premere direttamente il tasto "-" relativo alla zona selezionata. Anche in questo caso "P" appare a display. Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

Contaminuti

Può essere utilizzato solo quando il piano cottura non è in uso e permette di impostare un tempo massimo di 99 min.
Premere il tasto "+" posizionato sotto gli indicatori del timer: sul display compaiono i minuti da impostare.
Selezionare il tempo desiderato usando i tasti + e -.
Dopo alcuni secondi, il contaminuti inizia il conteggio a ritroso.
Allo scadere del tempo impostato si attiva un segnale acustico.

Importante! La funzione contaminuti può essere utilizzata solo quando il piano cottura è spento; se viene acceso, il conteggio del contaminuti viene automaticamente annullato.

Indicatori del pannello comandi.

Indicatore di calore residuo.

Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se il display visualizza , la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o far sciogliere il burro.
Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.

Il piano è dotato di sistema automatico di rilevamento presenza pentola, su tutte le zone di cottura. Se questa non viene rilevata, il display con il livello di potenza della zona cottura lampeggia. Verificare che la pentola sia correttamente posizionata e che abbia le caratteristiche riportate nella sezione "Prima dell'utilizzo".

MANUTENZIONE

Pulizia e manutenzione

Si consiglia di effettuare la pulizia del piano dopo ogni utilizzo per evitare di danneggiarne la superficie ed il formarsi di incrostazioni di sporco difficili da rimuovere. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.

- **Evitare l'uso di pulitrici a vapore!**
- **Verificare periodicamente che non si accumuli polvere sotto l'apparecchio, vicino all'ingresso dell'aria di raffreddamento o alle aperture di uscita. Questo potrebbe ostacolare la ventilazione ed il raffreddamento del sistema elettronico e ridurre l'efficienza del piano di cottura.**

Per procedere alla pulizia si consiglia di:

1. utilizzare un panno morbido pulito, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano vetroceramico. Evitare l'uso di spugne con superfici abrasive e/o pagliette metalliche.
2. Pulire i residui di cibo, evitando di lasciarli indurire. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano di cottura e vanno rimossi immediatamente con un raschietto per vetro. Il raschietto per vetro deve essere maneggiato con cautela.
3. Rimuovere eventuali incrostazioni con un raschietto o con prodotti specifici.
4. Sale, zucchero e sabbia graffiano la superficie del piano: rimuovere immediatamente eventuali residui dal piano.

Guida ricerca guasti

- Prima di chiamare il Servizio Assistenza Clienti:
- leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Collegare il piano alla rete elettrica e controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
Il piano cottura si spegne e dopo 30 secondi emette un segnale acustico ogni 4 secondi	Pressione permanente sulla zona comandi	Acqua o utensili da cucina sulla zona comandi	Ripulire la zona comandi
C81, C82	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
F42 o F43	La tensione di collegamento non è corretta.	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore		

Avvertenza! Se, dopo aver utilizzato il piano di cottura in vetroceramica, non si riesce a spegnerlo, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di chiamare il Servizio Assistenza Clienti:

- Cercare di risolvere il problema (consultare la "Guida ricerca guasti").
- Spegnere l'elettrodomestico, aspettare 30 secondi e rimetterlo in funzione. Verificare se l'anomalia è stata eliminata.

Se dopo i suddetti controlli il problema si ripresenta, contattare il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

Comunicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti dell'apparecchio;
- il numero di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola "Service" sulla targhetta dati caratteristici), che si trova sotto il piano di cottura o sul libretto di garanzia;
- il proprio indirizzo completo e recapito telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicato nella garanzia.

Avvertenza! La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

Targhetta dati caratteristici prodotto

CONSIGLI PER L'UTENTE

Come risparmiare energia

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:
- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- L'utilizzo della pentola a pressione riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente.

Imballo

Il materiale dell'imballaggio è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ♺

Elettrodomestici.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ente locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo piano cottura è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004.
- Gli apparecchi sono stati progettati per essere utilizzati esclusivamente a fini di cottura. Qualsiasi altro uso (come ad esempio il riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e potenzialmente pericoloso.
- Gli apparecchi sono studiati, costruiti e commercializzati in conformità a:
  - obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti;
  - requisiti di protezione prescritti dalla Direttiva 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica";
  - requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

IMPORTANTE

Incollare qui uno degli adesivi con i dati
del prodotto che si trova sul libretto di garanzia in duplice copia